TRATTATO

DELLA AGRICOLTURA

DI

PIERO DE' CRESCENZI

TRASLATATO NELLA FAVELLA FIORENTINA

RIVISTO

DALLO 'NFERIGNO

ACCADEMICO DELLA CRUSCA

RIDOTTO A MIGLIORE LEZIONE

DA BARTOLOMEO SORIO P. D. O.

DI VERONA

COLL'AIUTO DI PIÙ TT. STAMPATI ED IN PENNA SÌ DEL VOLGARIZZAMENTO E SÌ ANCORA DELL'ORIGINALE LATINO.

VOLUME SECONDO

VERONA
TIP. VICENTINI E FRANCHINI
1851.

INCOMINCIA

IL

LIBRO QUARTO

Delle viti e vigne, e della coltura loro, e della natura e utilità de' lor frutti.

Di sopra nel libro secondo molte cose della cultivatura e natura delle viti son dette, quando della natura delle piante, e delle cose comuni alla coltivatura di ciascuna generazione di campi, in general parlare si disse. Ma ora in questo quarto libro, della natura e cultivatura della vite e delle vigne, e d' ogni utilità di frutto loro, spezialmente è da dire.

CAP. I.

Della vite che sia e delle virtù delle foglie e della cenere e delle lagrime sue.

La vite appo noi è assai conosciuta: ma nelle freddissime regioni, nelle quali viver non può, non è conosciuta: ed imperò dirò, che è un arbuscello umile molto: torta, nodosa e scabrosa (1), che ha i pori latissimi e gran midolla, e le foglie

larghe e tagliate, la quale sanza potamento e sanza pali e sanza ajuto d' alberi, lungamente vivere e convenevolmente durar non può. Il suo frutto è uva, del cui sugo si fa vino, liquore preziosissimo. Le foglie della vite sono molto medicinali, imperocchè le ferite mondano e sanano. In acqua cotte il calor febbrile refrigerano, e lo sboglientamento e l'enfiamento dello stomaco maravigliosamente cessano: le pregnanti ajutano: il sonno provocano e il celabro confortano. E la sua lagrima bevuta la pietra spezza, come dice Dioscoride, la vista (a) rende acuta, la cispità degli occhi toglie: ai morsi velenosi soccorre, e'l ventre strigne. La cenere sua vale alle predette cose, con sugo di ruta o noce, ed olio mischiato. Plinio in verità dice, che le foglie della vite i vizj del capo lievano, l' enfiagioni cessano, e con farina d'orzo l' artetica calda curano. Il flusso con sangue molto ajutano, se il loro sugo si bea dagl' infermi. La corteccia delle viti e le foglie secche ristringono il sangue delle ferite, e la detta fedita saldano e sanano. La cenere della vite incontanente la fistola purga, e cura il dolor de' nervi, e le schiacciature loro mitiga. Le punture degli Scarpioni, e le morsure de' Cani con olio sana, e la cenere della corteccia per sè i peli perduti ristora e moltiplica.

CAP. II.

Della diversità delle Vigne.

Delle Vigne son diverse generazioni, secondo diverse e varie consuetudini di regioni: imperocchè alcune con ajuto di pali e di pertiche con ordine si fanno, e queste in due modi. L'uno si è, che a ciascun palo sia una vite: e così si fanno nelle più delle parti di Lombardia o di Romagna: ed in questo modo nella sottil terra, tre piedi distanti l' una dall' altra si piantano per ciascun verso, e nella grassa quattro, e nella mezzana tre

(a) *Alias.* e il celabro confortano, e la sua lagrima bevuta, la pietra spezza, come dice Dioscoride. La vista ecc. (2)

piedi e mezzo. In altro modo: che una vite sopra molti pali e pertiche si stenda: e così sono nelle più parti della Marca d'Ancona: e così nelle più parti d'Italia: e queste in questo modo si piantano, secondo la considerata grassezza ovvero sottilità delle terre, in tal modo che tutto lo spazio si possa convenevolmente coprire. E queste sono cultivate solamente con marre, se non sono sì alte e distanti, che i buoi con l'aratro possano andar per quelle. Alcune altre si fanno, come arbuscelli, al modo Provenzale, le quali stanno senza ajuto di pali. E queste in verità o si fanno per certi ordini tanto intra loro rimossi che arar si possano, e di diversi semi seminare, ovvero da ogni parte sì strette, che arar non si possano. Ed in questo modo sieno distanti di tre piedi e meno e più, secondo che sarà la terra grassa o magra, nella quale son piantate. E alcune si fanno in ordini con pali e pertiche, ovvero in forma di pergoleti piccoli, che dalla parte dello stipite sien basse, e dall'opposita sieno elevate: e quest'è 'l modo di Modona e di molti altri luoghi, e massimamente in ispazj d'orti s'osservano (a). Alcune vigne si fanno con arbuscelli a ciò deputati per li campi più ovvero meno rimossi, secondo che maggiormente, o meno del vino ovvero del grano, il padre della famiglia desidera. Ma un mezzolano modo di distanzia di sedici ovvero venti piedi si prende: e questo modo massimamente appo Melano in quelle parti si osserva. E alcune si piantano nelle ripe de' fossati, quando si fanno: o per campi appresso di grandi arbori, acciocchè quegli che son ne' campi o nelle ripe (b), sì cuoprano e fruttifichino: ed in questi modi in molte parti d'Italia s'osservano. E ancora alle sopraddette vigne che son poste in ordine, ad alcune si pongono pali e pertiche, ad alcune altre pali o frasconi solamente in luogo di pali: e i sermenti in quattro parti, ovvero in due solamente per lungo, sì come pertiche insieme tra loro si stendono (c) e si legano. E questo modo appo

(a) Forse *s'osserva.* (3)
(b) *Alias* e le altre si cuoprano. (4)
(c) *Al.* come pertiche che insieme tra loro si stendono e si legano. (5)

Cortona (d), Cremona e Pistoja spezialmente s'osserva. E alcune sanza ajuto giacer si lasciano in terra, che per solo bisogno e necessità della provincia è da fare: e questo ne' monti molto asciutti si può sostenere, dove l'uve non si corrompono giacendo in terra, ma da molto fervor di Sole si conservano.

CAP. III.

Della diversità della generazion delle Viti.

Le diversità delle generazion delle Viti molte sono: imperocchè alcune son molto fruttifere, alcune mezzolanamente, alcune poco o niente: e alcune molto temono la nebbia e la brina, e alcune poco: e alcune temono il secco e i venti, e alcune queste cose agevolmente sofferono: e alcune sono, il cui frutto tosto si matura, e alcune che tardi: e alcune che molto il frutto suo nel fiore perdono, e alcune che no: alcune che il frutto suo dal melume perdono, alcune che non lo perdono, ma si difendono: e alcune che agevolmente dai venti si rompono, e alcune che fortissime sono, acciocchè da quegli agevolmente si difendano: e alcune temon le piove, alcune il molto secco; e alcune sono, che hanno spessi nodi, e alcune hanno le gemme per lunghi internodii (a) distanti: e alcune sono, che fanno i tralci lunghi e grossi, e alcune gli fanno piccoli: e alcune grandi midolle fanno, e alcune (b) piccole: e alcune fanno le loro foglie molto intercise, e alcune poco: e alcune le fanno continue e ritonde, e alcune fanno l' uve bianche, e alcune rosse, e alcune nere, e alcune fanno molti grappoli e piccoli, e alcune pochi e grandi; e alcune fanno le granella callose, e alcune le fanno morbide, e alcune le fanno con dura corteccia, e alcune sottile e tenera: e alcune fanno le granella molto belle e lucide, e alcune scure: e alcune le fanno dolci, e alcune le fanno agre: e alcune fanno uve da serbare, e alcune che tosto si corrompono: le quali tutte diversitadi agevolmente veder può l'uomo, che è avveduto ed esperto.

(d) Lat. apud Terdonam.
(a) *Alias* internodi. (6)
(b) *Alias* alcuni. (7)

CAPO IV.

Delle diverse maniere delle Viti.

(8) Le maniere delle Viti son trovate molte, e di quelle in molti diversi nomi in diverse provincie e città sono appellate. Ma imperocchè di quelle alcune sono migliori e alcune men buone, prima le migliori, e di loro le buone condizioni acconciamente scriverò, e porrò i lor nomi, e poi brevemente dirò dell'altre men buone: acciocchè, avuta la conoscenza di ciascune, sappiano quegli che vogliono piantare ovvero innestar le vigne, eleggere le migliori. Dico dunque imprima, ch' egli è una maniera d'uva che si chiama schiava (a), che assai tardi pullula: ed è una uva bianca avente il granello quasi ritondo, e fa mezzanamente grandi e spessi grappoli, e la foglia mezzanamente intercisa, ed in ciascun sermento, anche nel vecchio nati, due ovver tre ovver quattro e talora cinque racimoli produce: e tanta è la durezza del legno suo, che i sermenti non agevolmente si piegano in quelle in giù per lo peso delle uve: onde oltre modo i rami empie, e l'uva sua è molto vinosa e lucida, e tosto maturezza riceve. Il vino suo è molto sottile e chiaro, e convenevolmente potente, e da serbare e maturo; e magra o mezzolana terra desidera e montuosa, ed in quella meglio che in alcuna altra terra fruttifica, se strettamente si poti, imperocchè lunghi tralci con l'uve nutrir non può: e questo appo Brescia e nelle parti montane di Mantova massimamente s'usa: ed in ispezialità, oltre a tutte l'altre, in più degnità la tengono. E un'altra maniera, che si chiama albana (b), la quale tardissimamente pullula, ed è uva bianca, un poco lungo abbiente il granello, e fa assai grandi grappoli e spessi e lunghi, e mezzolanamente fruttifica, e fa le foglie mezzolanamente intercise, e i suoi sermenti per forza del peso giù non si piegano, tanta è la durezza del suo legno, e le sue granella mol-

(a) Lat. Sclava.

(b) Lat. Albana.

to son colorate dal Sole, e molto tosto la sua maturità si compie, ed è assai dolce in sapore, ma la corteccia ha aspra ed alquanto amara: ed imperò meglio è, che 'l vino di quella sene priema, che lasciarlo lungamente bollir ne' tini co' suoi fiocini e raspi. Il vino suo è molto potente e di nobil sapore, ben serbevole e mezzanamente sottile: e se un poco avaccio si faccia la sua vendemmia, meglio si serba il vin suo: e questa maniera d'uve è avuta miglior di tutte l'altre a Furlì e in tutta Romagna, dove strettissimamente si pota: imperocchè con lunghi capi fa il vin di poco valore. Ed è un'altra maniera d'uve, la quale trebbiana è detta, ed è bianca col granello ritondo, piccolo, e molti grappoli avente (c): nella gioventù è sterile, e procedendo, in tempo diventa feconda, faccente nobile vino e ben serbatojo: e questa maniera per tutta la Marca spezialmente si commenda. Ed è un'altra maniera, che gragnolata (d) è detta, che un osso solamente ha nel suo granello, ed è chiarissimo. Il suo granello è alquanto lungo, e fa il vino molto chiaro e potente e durevole, e di nobil sapore e odore: e questo appresso Cortona (e), ovvero in quelle parti massimamente è commendato. Ed è un'altra maniera, che da alcuni malixia (f), e da alcuni altri sarcula (g) è chiamata, la quale ha il granello bianco e ritondo e torbido, con sottil corteccia, che in maraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vino fa di mezzana potenzia e bontà, e non molto sottile, nè molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna. Ed è un'altra maniera che garganega (h) è detta, la quale è bianca e ritonda, e mirabilmente dolce, chiara ovvero lucida e di color d'oro, e con grossa corteccia, serbabile oltr'a tutte l'altre. La femmina è molto fruttifera, e la masculina niente vale: i cui granelli son lunghi e di color molto d'oro, ma sterile è al postutto: e 'l

(c) *Forse è da leggere*: piccoli e molti grappoli. (9)
(d) Lat. gragnolata.
(e) Lat. apud Terdonam. T. Germ. Tredona.
(f) Lat. Malixia T. Germ. Malaxia.
(g) Lat. Sarcula.
(h) Lat. Garganica.

suo vino è molto sottile e splendiente, di piccola potenza, e assai serbatojo: e questo è molto lodato a Padova e a Bologna: ma da alcuni è schifata, perocchè con grande importunità è desiderata da' ladroni. Ed è un'altra maniera che è detta albinazza (i), che è bianca non lucente, ma di macchie piena, e maravigliosamente dolce: ed è ritonda, e 'l vin fa dolcissimo, ed in alcuni anni è fertile e spesso sterile, e spezialmente se strettamente si pota: ma assai è fertile, se con lunghi capi si lasci: questa in alcune contrade di Bologna, e massimamente al Borgo Panicale è tenuta buona. Ed è un'altra maniera che si chiama buranese (k), che è uva bianca molto dolce e bella, ed in arbori ben fruttifica. Ed enne una, che è detta affricogna (l), che non è dilettevole a manicare, e mirabilmente abbonda in su gli arbori, e imperò massimamente si conviene dove gli uomini tolgon l'uve: e queste due maniere tra l'altre da' Pistolesi sono amate. Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, siccome la lividella (m), la quale fa buon vino e serbabile, che appo il Pisano massimamente si pianta: e verdiga (n), la quale fa piccioli tralci e fa molto vino: e la verdeccia (o), la quale fa granelli verdi e piccoli, e fa molte uve. E queste due spezie di uve, e quelle che seguono, che son tenute men buone nell'antiche vigne, e in alcune delle novelle, son trovate nel contado di Bologna. Sono altre spezie d'uve bianche, delle quali alcune (11), avvegnachè appo alcuni in grande onore s'abbiano, appo noi per diverse ragioni ovver per pochezza di frutto loro, ovvero che troppo il melume (p) e i molti pericoli temono, men buone per esperienza si truovano: e queste sono moscadelle e lugliatiche (q), le quali ottime son da mangiare ed in arbori:

(i) T. Lat. Albanica seu Albinaza.

(k) T. Lat. Buranexae.

(l) Lat. Africogna.

(m) *Al.* Linodella. (10)

(n) T. Lat. Verdiga.

(o) Lat. Verdecia.

(p) La st. citata erroneamente *il mollume*. (12)

(q) Lat. Muscatellus et Lulatica.

ma in vigne spesse e appresso la terra non rispondono alla volontà: e la greca e la vernaccia (r), che avvegnachè appo noi vin buono facciano, fannone molto poco: E birbigoni e cocerina, e grapposa e fusolana, e bansa (s) che buon vino fanno: e alcuni anni sono molto feconde e grandi grappoli abbienti, ma quasi ciascuno anno di frutto se ne vanno in fiore, non sofferenti in alcun modo il melume (t). E simigliantemente molte sono spezie d'uve nere e di rosse, e alcune sono molto buone e alcune poco: e buone sono grilla e zisiga (u), le quali in altro nome sono dette margigrana o rubiola (v), le quali son quasi d'una condizione, e son poco nere, fruttevoli molto ogn'anno: e hanno granelli lunghi, e la corteccia loro sottile, e fanno vin bello, dilettevole, e assai conservevole: ma i loro granelli crepano per troppa piova: e ne' monti ben provengono e ne' campi piani (x), e hanno differenza: imperocchè la zisiga fa più nobil vino e meno, imperocchè fa pochi grappoli e rari, ma fa molti e piccoli granelli; ma la grilla fa l' opposito di tutte queste. E questa spezie è trovata a Bologna abbondevolmente, e in molti altri luoghi. Ed è un'altra spezie d'uva nera, la quale è detta nubiola (y), la quale è dilettevole a manicare (z), ed è maravigliosamente vinosa, ed ha il granello un poco lungo, e vuol terra grassa e molto letaminata, e teme l' ombre e tosto pullula, e fa vino ottimo e da serbare e potente molto, e non dee stare ne' graspi oltre a un dì o due. E questa è molto lodata nella Città d'Asti e in quelle parti. E un'altra spezie, la quale è detta majolo (aa), ed è uva molto nera, la quale si ma-

(r) Grecca et Vernacia.

(s) T. Lat. Barbigenes, et cocerina, et groposa, et fuxolana, et bansa.

(t) *Al.* il mollume. (12)

(u) Lat. Grilla, et Sisaga sive Mardegana. T. Germ. Mardegna.

(v) Forse *nubiola* come appresso.

(x) *Forse.* E ne' monti non ben provengono, ma ne' campi piani. (13)

(y) T. Lat. Roscita, alibi Nubiola.

(z) Altri TT. Latini leggono in contrario: Quae non est delectabilis: Così legge anche il T. Germ. Ma alcuni testi latini stampati leggono collo inferigno.

(aa) Lat. majolus.

tura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi e spessi, ed è in sapor dolcissima e fa vin duro e assai conservabile quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il melume (bb) e provien nel piano e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti. Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla (cc), la quale è molto nera ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero e buono nelle terre umide e acquose, ma ne' monti e nei luoghi secchi non si rallegra: e questa sopra tutte l'altre spezie è eletta a Ferrara: ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta (dd), e non è molto nera ed ha il granello lungo, e perde anzi la maturità tutte le foglie, e in sapore è agra e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa i grappoli rari e vino ottimo e ben servabile. E questa uva non è manicata nè dagli uccelli, nè da'cani, nè dagli uomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti de'monti di Bologna. Ed è un' altra spezie, la quale è detta ginnaremo (ee), quasi simigliante alla predetta in sapore e durabilità di vino, e in forma: ma fa molto maggiori grappoli e granelli più grossi e più abbondevolmente vino, e un poco meno nobile, e vuole luogo più grasso: e questa è trovata in più parti a Bologna. Ed è un'altra maniera d' uva nera ch'è detta paterniga (ff), che grossi e spessi grappoli fa, che molte uve produce e vin grosso per lo Verno dilettevole: ma la State non dura, e questo per infinite vigne è trovato nel contado di Bologna. Sono altre molte (gg) maniere d'uve nere, che per varie maniere ovvero condizioni meno ree s' appruovano: siccome pignuolo (hh) che molto è amato appo Melano sopra arbucelli, ma appo noi non bene fruttifica: e sono alba-

(bb) *Al* il mollume. (12)

(cc) Lat. Aduracla.

(dd) Lat. gmaresta, altri TT. glagaresca. Vedi altre varianti al cap. 17. T. Germ. *Ganaresta.*

(ee) Ginnaremus. Altri TT. gunaronus. Vedi altre varianti al cap. 17.

(ff) Lat. padernica.

(gg) *Al.* molto. (14)

(hh) Lat. pignolus.

tichi (ii) che molto il melume temono, co' quali si tingono altri vini, e che sieno di mirabil dolcezza e buoni, ma impertanto son quasi sterili e fanno il vino troppo austero. E vajano e dentina e portina, le quali avvegnachè sieno di gran dolcezza e facciano buon vino, son quasi senza frutto, e troppo temono il melume (kk). E la valmunica e tusca (ll) che molto nere sono, e melegono (mm) che innanzi a tutte altre maniere dinera e canajuola (nn), la quale è bellissima uva e da serbare, le quali tutte ad anni interpositi fruttificano. Ed è una spezie d'uva, sì come cinabro rossa molto dolce e servabile, ma poco feconda: e alcune maniere d'uve salvatiche che lambrusche (oo) si chiamano, delle quali alcune sono bianche alcune son nere, e molto fanno piccole granella e piccoli grappoli, e sopra arbori e sopra pruni verdi per suo natural movimento vengono e non si potano: ma se si potassero, e per coltivatura si dimesticassero, i grappoli sarebbon maggiori e i granelli più grossi: e queste che nere sono, tingono i vini e chiariscono: ma intere, o con raspi stropicciate si pongono ne' vasi, e non viziano il sapor del vino: e quelle che bianche sono purificano e chiarificano i vin bianchi. Sono alcune maniere d' uve grosse e dure, che si chiaman pergole ovvero brumeste (pp), delle quali alcune sono bianche, alcune son nere, alcune son rosse: alcune hanno i granelli ritondi, alcune lunghi molto, e alcune mezzolanamente, le quali speciali nomi non hanno. E di quelle alcune si maturano tosto e alcune tardi. Di queste da eleggere sono quelle che più piacciono a mangiare; imperocchè per altro non si piantano, conciossiacosachè di quelle vino non si faccia, ma molto si convengono a farne agresto, quando sono acerbe.

(ii) Lat. Albarica. T. Germ. Albanca. (15)

(kk) *Al.* mollume. (16)

(ll) Lat. Valmirica et tusca.

(mm) Melegonus.

(nn) Canicula ed anche il T. Germ. canicula. *Al.* Ch' è innanzi a tutte altre maniere di nera, e canajuola. (17)

(oo) Lambruschae.

(pp) Lat. Pergulae vel Brumestae.

CAP. V.

Dell' aria che si conviene alle viti,
e del sito delle vigne.

Il cielo di mezzana qualità, caldo anzi che freddo esser dee: secco più tosto che umido ovvero acquazzoso. Ma innanzi a tutte le cose, la vite le tempeste e i venti teme: ma Aquilone, le viti contrapposte a sè fa molto fruttifere: ma Austro in verità le fa nobili: ed imperò nell' arbitrio nostro è, che del vino abbiamo più ovvero migliore. Del sito delle vigne ancora è da sapere: imperocchè i campi dai monti rimossi, e le valli non acquose più largamente vino danno: i colli e i campi che sono loro prossimani, e che loro natura hanno, fanno vin più nobile. Ed imperò è da saper, che ne' luoghi freddi e ne' monti dal Meriggio le vigne da porre sono, e ne' luoghi caldi dal lato di Settentrione: ne' temperati luoghi dalle parti di Levante, e ancora se necessario fia da Ponente, acciocchè per questa industria l' avanzante qualità si temperi: i luoghi spesse volte la natura delle viti mutano, ed imperò le loro generazioni convenientemente s' acconcino. Adunque in piano luogo la vite poni, la quale la nebbia sostiene e la brina, e ne' colli quella che alla secchezza dura e ai venti. Nel grasso campo quelle che son deboli ovvero infermiccie: e le feconde e le sode nel magro: nel freddo e nebbioso quelle che il Verno con tostana maturità pervengono: ovvero quelle che di duri acini a bacìo più sicuramente fioriscano: nel ventoso le tenaci e forti: nel caldo quelle del granello più tenero e umido: nel secco quelle che le piove o acquazzoni sostener non possono: e acciocchè io in molte cose non mi distenda, da elegger sono quelle generazioni, che per vizj che in sè hanno, amano i luoghi contrarj a quegli ne' quali durar non potevano. La piacevole regione e serena, sicuramente ogni generazion di viti riceverà. Il savio uomo le cose provate ami, e a cotali luoghi le mandi, che seguitar possano quelle d' onde si tolgano: e così ciascuna serverà il suo merito.

CAP VI.

Della Terra conveniente alle Vigne.

La terra da por vigne nè troppa spessa, nè risoluta, ma più presso alla risoluta esser dee: nè sottile, nè lietissima, ma a lieto prossimana: nè campìa, nè dirupinata: nè secca, nè uliginosa, ma un poco rugiadosa: nè salsa, nè amara: il qual vizio di sapore corrotto i vini contrista. Il tufo e gli altri più duri, ove per gielo si rilassano e per Sole, bellissime vigne fanno, rifrigerate le radici la State e l' umor ritenuto. Ma se l' asciutta ghiaja e pietroso campo e movevoli pietre saranno mescolate alle grasse zolle, e se la pietra silice sarà alla terra sottoposta, imperocch' è fredda e tien l' umore, non lascia le radici di State aver sete. Anche la terra argillosa è utile. Anche i luoghi, ai quali la terra dall' altezza de' monti rovina, ovvero le valli, alle quali i fiumi lasciano terra: ma l' argilla sola è gravemente nimica. Il nero sabbione e rosso è utile, al quale forte terra è mescolata. Il carbonchioso terreno se non si letamina bene, rende la vigna magra. Nella rossa malagevolmente s' appigliano le vigne, avvegnachè poi in lei si nutrichino: ma la generazione di questa terra è molto all' opere inimica, imperocchè per poco umore ovvero Sole, ovvero troppo ammolla ovvero troppo secca: ed imperò massimamente è utile quella terra, la quale tiene temperamento fra tutte le superfluità: e così prossimana sarà più al rado che allo spesso. L' utile terra alle vigne per questi segnali si conosce: se di colore e di corpo rado in alcun modo asciutta è, e che li virgulti ch'ella produce sien belli, netti e fruttiferi, siccome pero salvatico, prugnolo e pruno, e simiglianti: e non torti, nè senza frutto, nè scabbiosi, nè deboli, nè magri di sottigliezza, nè inferme piante generi. A pastinare i rozzi campi ovvero massimamente i salvatichi eleggiamo. Ultima è la sua condizione, nella quale furono vigne vecchie, nella qual s'è necessità che sia avvignata, prima con molte arazioni s' eserciti, acciocchè spente le radici della primaja vigna, e d' ogni suo legname, e così lo squallor cacciato, la novella vite sicuramente si possa inducere.

CAP. VII.

Della pastinazione e disposizion della terra, nella quale la vigna è da piantare.

Del mese di Settembre ovvero d' Ottobre ne' luoghi aridi: di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo ne' luoghi umidi, far si dee il pastino ovvero la coltura dove la vigna si dee piantare, che in tre maniere si fa: ovvero che la terra sia tutta cavata, ovvero con solchi ovvero con fossatelle (a). Tutta la terra si dee cavare dove il campo non è netto, acciocchè di salvatichi tronchi e radici delle felci, e dell' erbe nocevoli gli spazj si liberino. Ma dove sono mondi li novali con fosse pastiniamo ovvero con solchi: ma meglio sarà con solchi, imperocchè i solchi siccome gli spazj in tutto pastinati trasmetton l' umore: e fannosi solchi di lunghezza, la qual vorrai, e le tavole di latitudine di tre piedi ovver di quattro: e d' altezza d' un piede ne' luoghi umidi ovvero di due nel luoghi secchi. Poscia se la terra avvignata dee essere coltivata dagli uomini con marre, dee essere distanzia da un tramite all' altro tre piedi o quattro: cioè nella terra magra per tre piedi: e nella grassa per quattro, e nella mezzana per tre e mezzo. Ma se da arar son le vigne di cinque ovvero di sei piedi, gli spazj che non son da cavare, in mezzo si lascino. Ma se fosse fare ti piaccia, tanto le fa lunghe, quanto le viti deono essere distanti, e in ciascuno capo delle fosse una pianta si ponga: ma possonsi acconciamente i solchi far distanti in tre cotanti, che la vigna spessa finalmente esser debba, e in ciascuno solco le piante il doppio più spesse debbon porsi, e così i loro (1) tagli con le marre procurare: e gli spazj per tre anni ovvero per quattro ararsi, e con generazioni di semi seminarsi. E quando vedrai che sieno cresciute le viti, l' una trarrai da man dritta, l' altra da man manca, e di ciascuna ne farai due: e così lo spa-

(a) *Alias.* Con fossatelle tutta la terra si dee cavare ec. (18)

(1) *Tagli* risponde alla parola latina *acies*, che vale ordini o filari in questo luogo.

zio tutto empierassi. Le fosse non sieno in tutto oltre a due piedi per alto cavate nè meno, acciocchè i sermenti non periscano per lo freddo. Dalle latora le fosse ugualmente sieno tagliate, acciocchè la torta vite non sia ferita con ferro quando si sarchia. Ma ogni pastino si fa d'altezza di due piedi: la terra si cavi, nel che si guardi che la cruda terra per occulta frode il cavator non vi chiugga, la qual cosa per gli spazj che si cavano, il guardatore con una verga la provi, nella quale il modo è della predetta altezza disegnato. E le radici tutte e i purgamenti tutti, massimamente di pruni e di felci, di sopra faccia tornare. La qual provvidenza in ogni generazion di pastino in ogni luogo è da osservare. Possonsi ancora convenevelmente far le fosse piccole e strette, e convenientemente profonde per dovunque le viti per lo campo tutto perpetualmente debbono stare: secondo che per tutti i lavoratori sperti di Bologna e molti altri luoghi s'osserva. Possonsi ancora farsi in terra fori dovunque la vite è da piantare, gli quali con un palo s'usano di fare: ma meglio è che si facciano con foraterra, che è uno strumento di ferro trovato primamente da me, col quale la terra quant'è bisogno profondamente si fora: e la terra si trae fuori, acciocchè non sia calcata nelle pareti del foro, acciocchè non dia impedimento nel ficcamento delle deboli radici. E questo con piccola fatica si compie, se il campo non fosse già pietroso ovvero sassoso. Il luogo in verità ch'è da pastinare cioè da esser avvignato, prima da tutti impedimenti e da arbori si liberi, acciocchè la terra cavata per lo continuo calcamento non si rassodi. Quello in verità con i sperimenti continui provato è, la vite meglio pervenire, se incontanente che la terra è cavata, ovvero non lungamente innanzi, si ponga, quando all' enfiatura del pastino non ancora rassodata la terra sottosegga: e questo ne' solchi e nelle fosse è provato, nelle quali le viti nel pastino sono piantate con palo.

CAP. VIII.

Quando i magliuoli si debbon corre, e come serbargli e portargli alle parti remote.

Le piante delle viti che magliuoli sono chiamate, coglier si debbono quando sono da piantare: e ancora innanzi coglier si possono, se bene si serbano. Il migliore corre è del mese di Ottobre, quando parte delle foglie son cadute, e parte ancora se ne tengono in su le viti. Allora il calor natural della vite è sparso ne' rami: ma quando tutte le foglie saranno cadute e sopravvenuto il gel grande nell' aria, allora i rami del suo calor naturale privati sono, il quale per lo freddo dell' aere si rifugge alla radice, e alle calde interiori della terra, perlaqualcosa tali piante malagevolmente s' appigliano: ed imperò il tempo di Marzo, nel quale già il calore e l' umore a' rami ritorna, sì che le loro gemme cominciano ad ingrossare, allora è ottimo a cor le piante, per la detta cagione: e la ragione da elegger le piante è di molti modi. E prima in verità di cotal terra si dee pigliare, sì che non sia molto più grassa che quella dove piantar si debbono, ma sia uguale ovvero più sottile: imperocchè se dalla grassa terra alla sottile si trasponga, utili esser non possono, se con letame spesso non s' ajutano. Anche da elegger sono i sermenti da porsi della vite del luogo mezzano, e non della sommità nè delle parti di sotto, e di cinque ovvero di sei gemme di spazio al vecchio procedente (a), imperocchè non così agevolmente tralignano ovvero si partono dalla sua generazione quelli che di cotal luogo si colgono. I magliuoli della parte di sopra schifiamo, i quali avvegnachè di luogo buono nati sieno, nientedimeno hanno mancato (b) del beneficio dell' abbondanza. La vite

(a) T. Lat. Item eligenda sunt pangenda sarmenta de vite media, non de summa, nec de infima, quinque vel sex gemmarum spacia a veteri procedentia.

(b) Summa flagella repudiemus (sic) ac surculos, qui licet loco bono nati sunt, tamen feracitatis beneficio caruerunt

ancora che del duro nasca, avvegnachè frutto faccia, per fruttifera non si ponga, imperocchè nel suo luogo diventa feconda dalla madre, ma traslatata ritien vizio di sterilità, il quale dalla condizion del nascere ricevette. Prendasi ancora da vite feconda, e non istimiamo quelli tralci essere abbondevoli, che solo un grappolo o due producono, ma che di molta abbondanza si piegano, imperocchè la fertil vite può in sè avere delle più abbondevoli materie. Sia adunque in questo segno d' abbondanza, se in alcun luogo duro frutto farà, e se con frutto empierà i rami da ogni parte pieno: e questi segni proprj nella vendemmia è da vedere. Afferma in verità Columella in uno anno vedere della fecondità non potersi, ma in quattro: nel qual numero si conosce la vera generosità de' magliuoli. Nuovo sermento dee essere eletto a porre, il quale non abbia in sè niente del duro, nè del vecchio sermento, imperocchè questo spessamente si corrompe ed impuzzolisce. La misura del sermento d' un cubito, secondo Palladio, esser dee: ma a me pare più lungo esser dovere massimamente in luoghi chinati, in montuosi e secchi, quando son posti nelle fosse per torto: e quello da' ramuscelli e viticci si dee purgare. Da servar sono le piante delle viti in tal modo, che di vento ovvero di Sole non si riardano, nè in alcun modo s' offendano, e massimamente messi infino al mezzo sotterra, se si deono servare pochi dì: ma se lungo tempo servar gli vorrai, fia di necessità, e massimamente a tempo molto caldo, infino alla sommità coprirgli con terra molto trita, in tal modo che la terra dentro e di sotto infino alla sommità ciascuna pianta ricuopra ovvero tocchi. E se quelle traportar vorrai alle parti molto da lungi, con le paglie molli e lotose le piante ottimamente si mischino, e con sacca ovvero stuoje ravvolte sieno, e strette si leghino, e 'l capo più grosso sia legato con le dette paglie, e di letame coperto: e quando si portano, quanto si può, dal Sole si difendano e da' venti. Ma se molta fosse la secchezza dell' aria si possono ultimamente i capi più grossi nell' acqua tuffare: e così disposti, per molti dì portar si possono e tener sanza lesione.

CAP. IX.

Quando, e in che modo le Vigne e le Viti sono da piantare.

Nel tempo di Settembre o d'Aprile ne'luoghi freddi le vigne son da piantare: ne' temperati del mese d'Ottobre e di Marzo: ne' caldi del mese di Novembre e di Febbrajo: in tal maniera che in tutti i detti luoghi, se umidi i campi o inchinevoli saranno, dopo il Verno si piantino, acciocchè 'l caldo naturale per doppio acquosità (a) del luogo e ancora del Verno, non si spenga. Ma se i luoghi aridi e montuosi sieno, da piantar saranno innanzi al Verno, acciocchè la soperchia secchezza de' luoghi alle piante, per l' umidità del Verno si temperi : ma ne' luoghi temperati innanzi al Verno e poi convenevolmente piantar si possono. Ancora da por sono le viti ne' piacevoli dì e tiepidi, cioè quando il suolo temperatamente è umido, ma più tosto arido che lotoso. Quando la vigna si pianta in ordine, ne' fori de' pali grossi ovvero in foro dello strumento che foraterra si chiama, ch' è molto meglio, e quando sono fatti i fori diritti o poco torti, due sermenti tagliati attraverso sieno messi nel forame, e sabbione o terra soluta e trita, e mescolata con poco di maturissimo letame di paglia o di vinacce, infino a mezzo del forame sia posto: e poscia sia riempiuto di creta ovvero di terra quivi cavata: ovvero in piccole fosse convenientemente profonde si pongano, e allora sieno poste per traverso: e i capi delle piante sieno di lungi posti nelle parti di sotto, e nel sommo presso al segno: posto poi il letame proporzionalmente da ogni parte convenientemente, e con terra trita mezzolanamente sopra si cuopra e calchi co' piedi. E il capo del sermento quando si pone, non è da torcere nè da tormentarlo in niun modo: e quella parte onde la radice si spera, a niuna ingiuria si sottometta. Due gemme feconde rimangano sopra terra, e non sia lasciato nel piantato,

(a) *Forse* Per doppia acquosità. (19)

il quale è sotterra, parte, la qual sia presso alla sterilità. Dove grassa è la natura della terra, maggiori spazj lasceremo tra le viti, cioè di quattro piedi: dove sottile e stretta di tre piedi, dove mezzana di tre piedi e mezzo. E ancora non è solamente d' una generazion di viti da porre ogni posticcio, acciocchè l'anno iniquo alla generazion della vigna, ogni speranza non tolga della vendemmia: ed imperò da quattro ovvero cinque generazioni di nobili sermenti porremo. E bisognerà massimamente le generazioni a tavole disporre: e così delle diversità delle generazioni distintamente poste, potrà di quella degli operarj minor numero compiere il lavorio (20): e a grado a grado quelle che più tosto si maturano, prima riporre: poi quelle che più tardi: e così catun vino con puro sapore potrà esser servato per sè senza mischiamento. E se questo ti parrà malagevole, non porre altre insieme che quelle, che di sapore e di fiore e di maturità si confanno. Nelle fosse grandi e late, siccome la distanza delle viti esser dee, per cantoni quattro le viti disponi: e vinaccia, come dice Columella, con letame mischiata insieme spargerassi: e se sottile terra sarà, la grassa terra metterai nelle fosse: ma se sarà molto cretosa, mischiavi sabbione. Ma se arbusto ti diletta di avere, la pianta di nobil vite prima nel seminario nutrir dovrai, onde radicata si trasponga alla fossa, alla quale l'albero è congiunto. I sermenti nel seminario porrai con distanza di piccolo spazio: e quando l'arbuscello e la vite saranno cresciuti, quinci dopo due anni sieno divelti e trasposti: le quali quando le porrai nelle fosse, a una sola materia le recherai, potatone ogni cosa che cattivo fosse, raccorciate anche le radici se alcuna n'avesse che guasta fosse. E a far l'arbusto, nella fossa porrai due viti radicate, e guarderai che intra loro non si tocchino, e quelle viti a'lati della fossa dirizzate congiugnerai. Varro afferma, la fossa il primo anno non esser da compiere, la qual cosa farà la vite più alta (b) fondar le radici. Ma questo all'aride provincie forse si converrà, ma all'umide in verità coltivata, infraciderà per l'umore ricevuto, se la terra incontanente non è cultivata: e colui il qual vuol fare arbusto, ponga le piante degli arbori di

(b) T. Lat. Quae res faciet vitem altius fundare radices.

queste generazioni: o se nel campo avviene, che sia abbondanza d'arbori, cioè olmo, oppio, salcio, pioppo, frassino, ciriegio, noce, susino (c) e simili, ma il salce e pioppo ne' luoghi umidi solamente usar possiamo: ma gli altri possono esser nei luoghi umidi, e negli altri luoghi. E di queste generazioni debbono esser posti tronchi con le radici, ovvero salcio ovvero pioppo sanza radici, appresso della fossa delle vite ordinar si conviene. Nella fossa la vite dall'arbore sia rimossa per ispazio d'un piede e mezzo o di due, imperciocchè la vite all'arbore troppo prossimana o ella farà impedimento al crescimento dell'arbore, o ella sarà oppressata da lui. Un'altra cosa del traspor della vite, per ingegno far si può: di vimini fare una piccola cesterella all'arbore o al pergolato, (d) al quale la vite s'appoggia, e forata la cesta nel mezzo, sì che 'l sermento passi per lo mezzo della cesta, s'empia la cesta di terra e quella porre ovvero fermare nel luogo dove è 'l sermento: il quale sermento il secondo anno si taglia di sotto alla cesta, e la cesta si porta al luogo dove piantarla proponi, e quivi con quella medesima cesta si sotterra presso alle radici dell'arbore: e questo si farà sanza dubitanza d'appigliamento. E ancora si fanno gabbie d'intorno, acciocchè resista all'empito desideroso delle capre, e all'arbore suo si lega. Ma quando gli arbori delle ripe di viti armar desideri, ottimo e agevole è fare un solco nella ripa, e quivi spini, pruni e magliuoli delle viti mischiatamente porre, del fossato cavar la terra e gittarla suso, e così co'pruni s'arma il campo, e per quegli le viti novelle sicure saranno. È ancora ottima la generazione delle Provenzali vigne che si fanno, che le viti come arbuscelli stieno, le quali in verità si piantano come queste, che in ordine si dispongono: e queste o da ogni parte si piantano ugualmente, ovvero un ordine solamente servano dall'altro prossimano, siccome piace rimosso: ma in queste sola una pianta in ciascuna fossa si ponga: cioè in due ordini: e nel terzo ordine sarà buono in catuno luogo porne

(c) *Al.* e simili. Ma il salce ecc. corr. col T. Lat.
(d) La Cr. alla voce *Pergolaria* „ Fare una piccola cesterella all'arbore, o alla pergolaria. „ (Così in molti TT. a penna). Ma alla voce *Cesterella* legge *al pergolato.*

due, per le quali le prossime piante predette negli anni seguenti possano esser ristorate: imperocchè se in ciascun luogo due sene pongano, quando saranno apprese la più debol si tolga via, acciocchè una sola rimanga. E ancora da sapere è, che la natura delle viti dall' aria e dalla terra è mantenuta, se le generazioni convenientemente s' acconcino: ed imperò nelle loro piantagioni massimamente da servar sono quelle cose che di sopra dissi, quando dell' aria e del sito delle vigne parlai.

CAP. X.

Del propagginare, e rinnovare le viti e le vigne.

Il propagginare alcuna volta si fa nelle vigne, alcuna volta agli arbusti. Nelle vigne alcuna volta si propagginano nel luogo vuoto, dove la vite secondo l' ordine della vigna dee essere; alcuna volta nel luogo d'un'altra che d' infamata generazione sia, il sermento della nobile vite si propaggina: e alcuna volta pe'luoghi vicini è menato, acciocchè la vigna abbia accrescimento. E in verità al primo modo, all' ordinato luogo si mena, e incontanente che 'l sermento è sufficientemente lungo, ovvero successivamente per gli anni (a): dove manca la sua lunghezza e quello medesimo è da osservare in ogni propagginazione. E se la propaggine è menata nel luogo dove la vite dee esser trita o questo (b) sarà fatto immantinente, o nel primo anno presso alla vite, la quale dee esser tolta via, per un piede sarà appressata, acciocchè ristori il danno nell'anno primajo, e il seguente lievemente nel luogo prima diradicato si tragga (c). Ma quando si trae agli arbori ovvero arbusti, per un piede almeno dall'arbore si faccia lontana la propaggine: ma in tutti i prenominati modi, il letame nella fossa sopra terra intorno alla propaggine si ponga: e non si ponga sotterra per contatto

(a) *Alias* ovvero successivameute, per gli anni dove ec. (21)

(b) *Alias* e questo. (22)

(c) *Diradicato si tragga* vale, *purgato dalle radici, dalle male erbe.* La Crusca alla voce *Diradicare.*

della propaggine, imperocchè per soverchio calore del letame s'indebolirebbe, e arderebbe s'egli non sarà poco, e sì maturo e vecchio, che ogni calore del letame sia esalato, cioè sfumato. Ed è da sapere, che le dette propagginazioni si fanno ovvero nel cavamento di tutta la vite che si propaggina, ovvero con piegatura e attuffatura del sermento, che a modo d' arco sopra terra si lasci, e l' altra parte della vite sia nella fossa: che se questo si fa, dopo i due anni si ricidono, ovvero dopo i tre anni, il che è più sicuro per la debolezza delle radici di due anni, che la vite nuova spesse volte non convenientemente difendono. La vecchia e antica vite, e che troppo lungamente produce i fruttiferi tralci, si rinnova per istudioso coltivamento ne' convenienti tempi, a quella posta letaminazion di letame o di sermenti o di sabbione in luogo molto cretoso, ovvero di creta in terra molto sabbionosa, e per istretta potazione o tagliamento fatto nel luogo dello stipite netto e sugoso. Columella dice, che se la vite del pergoleto ovver d' arbusto, ch' è d' intero tronco, nella terra robusta strettamente si poti, e scalzata d' intorno si letamini, e tra 'l terzo e 'l quarto piede a terra, con uno spontone si ferisca che sia acuto, e che la fossa frequentemente si commuova di quel luogo, molto germogliamento produce nella Primavera, e la materia della vite fonde, e così si ripara la vite. Ma se 'l tronco tutto è di troppa vecchiezza corrotto, del mese di Marzo presso alla superficie della terra ovvero poco sotterra si ricida, acciocchè la vite sia rinnovata per rami rinati nel luogo del tronco tagliato: ovvero quando la vite (che sola è) troppo dilunge producesse (d) fruttifichi tralci, prendasene uno lungi dalla vite, ed entrando quindi sotterra, riesca appoggiato alla vite, e dopo i due anni si tagli la madre. Le viti della vigna da rinnovare, o tutte lodevoli sono di loro generazione (e allora si faccia, siccome di ciascuna è detto di sopra prossimamente, di tutte le viti) ovvero tutte son ree: e allora niuna cosa è più utile, che tutta estirpare e dibarbare, e poscia pian-

(d) Così leggi, e non come tutte le stampe colla citata „ ovvero quando la vite, che sola è troppo di lunge, producesse fruttifichi tralci. „ (23)

tarla di nuovo. Ma se alcune viti son buone, alcune ree, insino alle radici estirpate le ree, e apposti i pali in ogni luogo, ne' quali le viti si desiderano, quelle viti che lasciate sono, in tal maniera si cavino, che agevolmente coricar si possano, e sì sotterrate, che in due ovvero in più parti secondo il bisogno e la possibilità di quelle, ciascuna si distribuisca, e due tralci al più in ciascun luogo con due gemme lasciate sopra terra, tutto l'altro si tagli; e a ciascuna vite di letame alquanto si ponga. E non è da trapassare, che de' nuovi tralci tanto di ciascuno sotterra da mettere è, che le radici nuove in luogo convenevole metter possa: perocchè quelle nel vecchio, s' egli non è quasi nuovo, agevolmente non nascono: che se alcun luogo rimanga, nel quale non si possa alcun tralcio producere, a quello, da alcun luogo trasportato, nuovo tralcio vi s'induca. E ancora ogni propagginazione far si può del mese d' Ottobre e di Novembre e di Febbrajo e di Marzo, quando la terra non è sì molle, che acconciamente trattar non si possa, e le sue parti tritare, e non è sì dura, che troppo al cavar resista: ma nei troppo acquosi luoghi dopo il Verno, e ne' secchi innanzi al Verno meglio la propaggine si mena: ma in questo modo, che nel piano sotterra un piede, e ne' chinati e rupinosi insino a due piedi, la vite da trarre s'attuffi (e), ovvero per la ventura quella che si fa innanzi al verno, per tutti i luoghi è migliore: ma impertanto negli acquosi la terra intorno a quella ben disponga: imperocchè allora, secondo che dice Palladio, la vite s'opra in ciò, che faccia forte radice, e non acciocchè metta tralci.

CAP. XI.

Dello innestamento delle viti.

Le viti s'innestano o in viti o in arbori: e lo innestamento nella vite in due modi convenevolmente far si può: nel tronco

(e) La st. citata legge: *e ne' chinati e rupinosi insino a due piedi. La vite da trarre s' attuffi.* (24)

e nel tralcio: lo innestamento del tronco si fa in questo modo. Eleggasi il tronco da innestare, tale che sia saldo, e abbia abbondanza dell' alimento dall' umore, e che da alcuna vecchiezza o da altra ingiuria magagnato non si secchi, e ricidasi appresso a terra, o infin d'un mezzo piede infra terra, imperocchè sopra terra più malagevolmente s'appiglia. Varro dice, che la vite da innestare, segar si dee tre dì innanzi che s' innesti, acciocchè il molto umore, che è in lei, discorra innanzi che s'innesti: ovvero che poco più giù, che lo innestato si tagli, acciocchè l'umore avveniticcio discorrer possa. E i sermenti da innestare sien sodi, ritondi, con le gemme spesse, e i più occhiuti, de'quali al più tre o due nel nesto si lascino. Adunque radasi il sermento a misura di due dita, sì che dall'una parte sia la corteccia, e non mondar la midolla, ma lievemente radi, sì che la tagliatura venga assottigliandosi a poco a poco, e la parte della corteccia alla corteccia della nuova madre possa adattarsi, e l' infimo occhio sì si ficchi, che al tronco giunto s' accosti. Il quale occhio dee riguardare la parte di fuori: poi si leghi, come negli altri innestamenti è servato (a) con alcuno coprimento, da' venti e dal Sole si difenda, acciocchè questi non la dicrollino, e questo non la riarda. E quando il calor del tempo nella legatura entrerà, con alcuno pannicello si cuopra, imbagnato di sottile umore nell'ora del vespro, e con questo alimento dalla forza abbruciante del Cielo s'ajuti. Puossi ancora alcuna cosa del vecchio col nuovo convenientemente innestare. Quando adunque il germoglio comincierà a crescere, con ajutorio di canne ovvero di pali si dee legare, acciocchè alcun movimento la fragile età del sermento procedente non ispezzi, e con leggier vinco e non istrettamente si leghi, acciocchè la giovanezza del tenero germoglio per lo nodo stretto non si secchi. E se infra la terra innesterai, rammonteràla, acciocchè faccia nutrimento a' nuovi sermenti. Alcuni anche nella vite, ovvero in ramo di due anni o di più tempo, innestano il ramo lungo un poco avente del vecchio, di grossezza del tronco, e anche un

(a) *Alias*. Come negli altri innestamenti: e serrato, con alcuno etc. (25)

po disuguale, congiunti insieme l'un l'altro a schisa, ovvero come di sopra è detto, apparecchiata la tagliatura, osservando la legge delle propaggini.

Ancora lo innestamento si fa nel tralcio in due modi, l'uno in verità che miglior di tutti è, che il nuovo sermento al nuovo per tagliatura s'aggiunga, tagliato ciascuno appresso la gemma: e la congentura (26) fasciata con pezzuola incerata e con morbido vinco legata sia, e poi argilla convenientemente postavi sopra. Anche in un altro modo, che la gemma d'una vite si fenda infino alla midolla, e per traverso, legate da ogni parte le fenditure, e altrettanto si tolga della gemma dell'altra vite, e si ponga nel luogo della prima, fatto legamento come negli altri. E allora diventa buono e fruttifica, e un uomo esperto m'affermò sè infino alla midolla, la vite con picciol succhiello aver forata, e quivi sermento convenevole al foro un poco raso aver fitto, ed essersi appreso, non tagliata la vite, la quale in verità, se si tagli, dee meglio appigliarsi. Ed è un altro modo, ottimamente pervenente, che si tagli la vite, che dee innestarsi, tortamente infino alla midolla ovver presso a quella, in tanto che un conio di due dita propriamente vi si possa inframmettere: e allora il ramo ovvero nesto di due gemme, un poco avente del vecchio, infino alla midolla raso dall' una parte, sì che la tagliatura in acutezza vada, preparisi in tal modo, che meglio s'agguagli all' altra parte: e di fuori, rimossa la corteccia, si commetta nella fessura e leghisi, e terra creta intorno posta, con una pezzuola di sopra, si cuopra, e per quattro dita ovvero in quel torno la madre di sopra innestata sia fessa: nè sopra lei ovver di sotto, si permetta alcuna cosa pullulare. E fassi questo innestare convenevolmente dovunque vorrai sopra terra, nella vite non vecchia, ed in luogo netto e sugoso. Possonsi intorno alla vite più nesti convenevolmente innestare, e ottimamente perviene, se solamente s'innesti un surculo nuovo, cioè marza. E se fia d'una medesima grossezza col tronco, sarà meglio che esser possa, altrimenti sieno agguagliati nella parte della corteccia: ovvero, secondo Varrone, facciasi agguagliamento delle midolle. Lo 'nnestamento della vite in su gli arbori, si può

fare in due modi: e in uno, che la vite si tragga per lo ciriegio, ovvero per altro arbore, ch'a un tempo col frutto dell'arbore si maturi l'uva. Ma l'altro, che s'innesta nell'arbore, sì come ogni innestamento in dissimile si fa alcuna volta. E il primo modo è, che si pianti la vite allato al ciriegio ovvero ad altro arbore o di peri o di meli. Perforansi i detti arbori, e per lo foro si trae la vite: e quando sarà cresciuta la vite e l'arbore, sì che i loro legnami sieno raggiunti, allora sì si taglia la vite dalla parte della radice, sì che non si nutrisca, se non per la radice dell'arbore, e allora si matura l'uva co' frutti di quell'arbore. Innestasi ancora nell'arbore dell'olmo, e forse in alcuni altri, secondo Columella (b) sì come nel tronco dell'arbore gallica: insino alla midolla si perfori con un succhiello, e quivi si ficchi ramo di vite, secondo il modo che è detto in comune, quando dello innestare parlai. Fannosi ancora gli predetti innestamenti ne' luoghi caldi del mese di Febbrajo: ne' freddi di Marzo, quando le viti lagriman con umore spesso e non acquoso, avvegnacchè fatti (c) nel tempo, che acquose versan le lagrime, ovvero poi ch' ell' hanno lasciati i pampani, alcuna volta innestate s'appigliano. Possonsi anche far del mese di Maggio e di Giugno, già consumate le lagrime, se i sermenti da innestare in luogo freddo e ombroso saranno preservati dal pullulare. Ancora altro modo, col quale la ignuda gemma nel luogo dell'altra, con mele o con alcun' altra cosa si pone, da alcuni volgarmente detto, nol ponga: (d) conciossiacosachè in niun modo paja approvar la ragion naturale, per la molta tenercitudine della gemma. Ma un Frate minore m' affermò, che del mese d' Aprile, quando le foglie della vite incominciano ad apparire ch' ei prese la sommità della gemma, rimanentivi le foglie piccole, con alcuna concavità, e in quel luogo pose un' altra gemma simigliante freschissima d' altronde tolta con molto letame di bue,

(b) Il T. Latino: *ut truncus arboris gallica usque ad medollum perforetur terebra.* Vedi scambiamento d'un succhiello in un arbore, metamorfosi strana venuta per fallo del traduttore. (27)

(c) *Alias* fatte. (28)

(d) Forse *non pongo.* (29)

e sanza alcun altro ajuto s' allevò, e imperò approvar si può, avvegnachè paja contro a natural ragione posta da Frate Alberto Germano. Ma Catone scrive, che lo innestamento della vite, uno è per la Primavera, l' altro quando l' uva fiorisce: e quella è ottima, che nella Primavera s' innesta, la quale si fa così. Pota la vite, quando la innesterai, e la fenderai per lo mezzo per la midolla, e in quella le marze aguzzate inframetterai, e la midolla con la midolla comporrai. L' altro innestamento è, che se la vite la vite tocchi, catuna vite tenera aguzzerai, e tortamente intra sè la midolla con la midolla legherai con buccia. Lo terzo innestamento è. Fora la vite che innesti, e tondala, e metti in quella due marze d' una generazione, chente vuogli, inframmesse torte, costrette alla midolla, e di queste la midolla con la midolla congiugnerai, e stringerai quella che forerai, l' una dall' una parte, e l' altra dall' altra, e le marze sieno lunghe due piedi, e quelle alla terra trarrai, e ripiegagato il capo alla vite, la mezza vite con legami in terra ficcherai, e di terra coprirai: e tutto questo di loto imprima unto, e legato e coperto a un medesimo modo, come gli ulivi. Io ancora un altro innestamento di vite spesso provai, e quello trovai infallibile, e sicuro dalla pullulazione, e dall' offensione e scissura de' cavatori: e questo innestamento in questo modo far dei. Prendi il tralcio nuovo e lungo, avente quattro dita di quello dell' anno dinanzi, e leva la metà del vecchio infino alla midolla, e quella rimanga salva nella parte da innestare, e dell' altra mezza del vecchio fa un conio lungo tre dita, cioè infino al tralcio nuovo, e quivi si faccia una cocchetta, e quivi ancora il conio ben forte stia, tagliato non dalla parte della midolla, ma dall' altra solamente, e facciasi bene acuto: poi fendi per lo mezzo lo stipite che si dee innestare, di quella medesima grossezza, se esser può, e se no, sia più grosso un poco: e dalla parte avente men della midolla, si tagli la quantità d' un dito grosso, e nella fessura ficca il conio, acciocchè la cocchetta fortemente s' accosti al capo più corto dello stipite fesso, e gli altri due capi uguali sieno alquanto entro al nuovo, sì che il vincolo possa stringere l' uno e l' altro capo del vecchio sermento

agguagliato, e poi lega strettamente col vinco fesso tutta la fessura: e in quel modo potrai innestare due ovvero tre ovvero più capi di vite, tutti gli altri tagliati: e poi tutta la vite innestata attuffa in terra, e tanti solchi, in qual parte vorrai, farai, quanti capi sono innestati: e in ciascun solco nel luogo ovvero ne'luoghi dove i nesti giaceranno, una piccola fossatella farai, nella quale tutta la giuntura dello innestato si lasci, e con la terra coperto di sopra, co' piedi soavemente si calchi, e oltre a una spanna almeno il sermento di sopra si lievi. Anche si potranno i sermenti nuovi, nel nuovo sermento e nel vecchio per l'usato modo congiugnersi, ed in quel medesimo modo in terra attuffarsi: ma è bisogno, che la giuntura con una canna fessa si fermi, acciocchè chinandola, agevolmente non si rompa.

CAP. XII.

Del potar le Viti.

Ne' luoghi caldi del mese d' Ottobre, Novembre, e Febbrajo e Marzo, insino che le loro gemme crescono, è buono potar le vigne, ma ne' freddi, nel mese di Febbrajo e Marzo solamente: ma ne' temperati, nell' uno e nell' altro tempo far si può: ma più convenevole sarà ne' monti, le vigne che Settentrione ovvero la parte d' Occidente ragguardano, potare nel tempo della Primavera. L' altra parte, la quale è volta a Mezzo dì, si poti nell' Autunno con più debole tagliatura: imperocchè in cotali luoghi e ne' caldi la forza delle brine, e la natura non si sa. Ma sempre, secondo Palladio, nella potazione si sforzi, che la vite si faccia nel gambo più robusta, e che alla debole viticella non sien lasciati due gambi: la qual cosa gli esperti potatori del nostro tempo alle disordinate e abbàttute vigne non osservano, dicenti, meglio essere gli stipiti della vite rinnovarsi spesso. Ma da tagliare sono i mortali, intorti (a) e deboli, e ne' mali luoghi nati sermenti. E il sermento, che è intra due braccia nato, si dee tagliare. E se il braccio, qualunque sia diventi debole, per

(a) Lat. intorta.

la grossezza di quello, sia tagliato, e 'l sermento nato intra le due braccia succeda. Ma sarà ottimo, che 'l potatore, per cagion di riparar la vite, lasci il sermento nato di sotto in buon luogo, con una gemma o con due. Ma nei luoghi lieti e benigni sarà lecito di più in alto la vite spandere: ma ne' sottili e ne' caldi ovvero inchinevoli, è d' averla più umile, cioè più piccola. Ma il savio dee stimar la virtù della vite, imperocchè quella, che più alto si coltiva, e grassa e feconda è, non (b) dee aver più, che otto tralci, sì che nella parte mezzana uno o due ne lasciam guardiani. E se la vite è magra e umile, lascia a ciascun braccio un ramo. Ma da provvedere è, che in una medesima parte non sieno i sermenti che serbi, che, come se folgore gli toccasse, riardono, e presso al gambo ciò che vi nasce si tagli, se già la vite non ama di esser rinnovellata ovver tornata indietro. Da lasciar sono i sermenti, ma non attorno al duro nè in sommo, perocchè questi come pampinarj men fanno frutto: quelli la vite per troppo frutto aggravano, e più dalla lungi la menano, ed imperò sono da servare nel mezzo luogo. Non allato alla gemma, ma alquanto più su si faccia la tagliatura, e scostisi dalla gemma per la lagrima discorrente, e taglia ogni legname vecchio e nocivo, e ogni strame secco che troverai. Ma se il tronco della vite, per Sole e per piove, o da nocevoli animali è cavato, purghiamo tutto quello ch'è morto, e le piaghe sue di morchia ugniamo ovver di terra, che farà pro contro alle predette cose. La corteccia ancora ricisa e pendente dalla vite si tolga, la qual cosa, come disse Palladio, minor feccia rende nel vino. Il muschio ancor si rada dovunque è trovato: ma le tagliature, le quali son fatte nel duro della vite, sien fatte torte e ritonde. I vecchi sermenti, da' quali il frutto del primo anno pende, tutti si ricidano, e i nuovi sieno lasciati, tagliati tutti i viticci e i rami inutili. Ma da sapere è, che in alcune parti i sermenti, quanto lunghi sono dalla natura prodotti, dal potator si lasciano, siccome appresso i Cremonesi e i Veronesi, e in altri molti luoghi. In alcuno solamente le

(b) *Alias* è grassa, e feconda, e non dee etc. (30)

sommitadi sterili si lievano, in altri infino ad un piede di lunghezza di tralci si lascia. Altrove in verità sì strettamente si potano, che insino a un mezzo piede di misura i tralci s' abbreviano, il primo modo in verità non è da osservare, se non ne' luoghi lieti, dove le pertiche non si pongono: ma le viti, come pertiche ovvero funi, da ogni parte si stendono. Il secondo modo nelle parti d'Asti s'osserva con pali solamente intorno alla vite fitti, e a quegli pochi tralci stesi: e questi due modi spezialissimamente si sostengono nelle liete vigne. E in queste generazioni di viti, che le sue gemme per lunghi internodii (c) hanno distanti: e simiglianti vigne molto frutto fanno e molti grappoli, avvegnachè non sieno sì grandi come delle viti cortamente potate: e molto e continuamente cavare e letaminar si convengono cotali vigne, acciocchè 'l frutto e i tralci convenevolmente sostener possano. Ma quelle vigne, nelle quali insino a un piede s' abbreviano i tralci, siccome a Bologna e a Modana, e in molti altri luoghi, in mezzolana terra si difendono, e quasi in ogni generazion di viti, e convenevolmente i tralci il frutto suo difendono. Ma quelle, che corte si potano, siccome appo Forlì e alcun'altri luoghi, e in Provenza, in tal maniera si procurano le viti, che sanza pali e pertiche a modo d' arbucelli ne' suoi ordini stanno. E nelle viti, che molti spessi nodi si truovano avere, e massimamente nelle sottili terre, e nelle spezie delle viti, che si chiamano albane e schiave: e cotal potatura può esser servata nella zisica e verdea (d), che se altrimenti si potino, troppo misere uve fanno, e sufficienti tralci per lo seguente anno non producono, e quest'è la ragione nelle vigne da potare. Ma negli arbori e pergoletti tanti tralci si lascino, quanti la virtù della vite convenevolmente può sostenere, sì che non sieno in alcun luogo troppo spessi: ma de' sermenti da lasciare tutte le sommitadi sterili si lievino. Potansi da più di terzo in terzo anno, acciocchè più uve facciano: ma se ciascuno anno si potano, uve più grasse producono, e più lungo tempo la vite difendono. Alcuni altri mai non potan le viti ne' grandi ar-

(c) *Alias* internodi. (31)

(d) T. Lat. et potest etiam talis putatio servari in zisiga, et verdiga.

bori e ne' ramosi, per la malagevolezza del potare, ma con pertiche le viti fortemente percuotono, acciocchè 'l secco ne caggia. E alcuni altri quelle in niuno modo percuotono, ma per suo natural movimento quelle viver lasciano. Ancora da sapere è, che nella potagion di ciascuna vite tre cose son da considerare, cioè la speranza del frutto, acciocchè tali tralci solamente lasci, de' quali de' frutti da ricever s'abbia speranza, siccome sono i molto maturi e grossi, e ritonde gemme aventi e spesse, secondo la spezie di quelle viti. Ancora la materia che dee succedere, cioè i guardiani e i sermenti in buon luogo nati, da' quali la materia del seguente anno si presume che debba essere, molto brevi gli lasci. Ancora il luogo, che la vite conservi, cioè che un guardiano lasci ancora (c) nella parte bassa, ovvero in altro convenevole luogo, quando per la vecchiezza, ovvero per la difformità, ovvero per troppa lunghezza della vite abbisogna di rinnovare, acciocchè, poichè sufficientemente sarà cresciuta nel luogo del guardiano, si mozzi tutto quel che rimane. Ancora da notare è, che se la vite tosto è potata, più tosto pullula, e più sermenti e maggiori produce per lo ritenimento dell'umore, il quale non si spande, perchè le sue piaghe son salde anzi che discorra, imperciocchè tutto entra in accrescimento de' rami. Ma se tardi si pota, più tardi pullula, e frutti molti riceverai per l'effusion del superchio umore acquoso, impediente la digestion dell'umor viscoso, del quale il frutto si genera: e imperò le viti e le vigne sottili prima, ma le grasse, che di soperchio umore indigesto abbondano molto in frondi e tralci, e quelle che le brine temono, più tardi si potino. Anche dopo la buona vendemmia più corto pota, per la consumata virtù della vite: dopo la piccola più lungo, per le forze sue riposate. Anche sono arbori, i quali hanno viti, le quali in niun tempo si potano, come quelle che fanno le lambrusche, che sono viti salvatiche, che mai potar non si sogliono, ovvero le viti dimestiche, che con le pertiche solamente di secchezza si purgano. Alcune di terzo in terzo anno si potano, siccome l'arbuste e arbori grandi

(c) *Alias* lasci. Ancora. (32)

che le viti dimestiche sostengono, se non in quanto son fruttifere, che per disiderio de' frutti non si potano. Ma utile è, se in quegli anni, ne' quali le viti che deono essere potate, non si potano, la troppa spessezza e i rami superchievoli si taglino.

CAP. XIII.

Della formazion delle Viti e delle Vigne, e degli Arbori i quali hanno viti.

Columella dice, che la vite novella dopo il primo anno dee esser formata ad una materia, e non dee esser tutta tagliata, com'è usanza in Italia, compiuto il secondo anno: imperocchè o muojono le viti in tutto ricise, ovvero sermenti non fruttiferi producono: li quali, tagliato il capo, siccome i pampinarj, del duro son costretti uscire. Ed imperò appresso la commessura del vecchio sermento a una, ovvero due gemme del basso capo da lasciar sono: il che è ragionevolmente nella viticella più forte da servare: imperocchè la molto debole viticella nel secondo anno da ricidere si lascia: ed è da atare con canne la novella vite, ovvero con sottili pali, acciocchè'l seguente anno più grossi ricever gli possa, e per tanto tempo è da tagliare insino a una, ovvero due gemme, tanto che lieti e abbondevoli sermenti produca; e quando questo avrà fatto, se la vite dee esser formata come arbucello, sia recata ad un pedale: ma se dee esser sostenuta con pertiche e con palo, possono esser servati in lei due rami, li quali di tanta lunghezza si formino, quanto disidera l' altezza dello stipite, acciocchè nella sottil terra più breve, cioè d' un piede, e nella grassa e lieta maggior di due, ovvero di tre piedi d' altezza si disponga: e così l'anno seguente quattro rami al più aver debbono, li quali in parti quattro si dividano, e poi ne' seguenti anni altrettanti o più, secondo la dottrina della loro potazion data. Ma se la vite sopra gli arbori ovvero arbusti salire dee, per età a questo è da procedere (a) infino a tanto che a' rami sarrà, e quivi tagliar si

(a) *Alias.* Salire dee per età, a questo è da procedere infino a tanto che a' rami sarà. (33)

dovrà, acciocchè nella sua sommità i capi nati si dividano nel seguente anno, secondo la division che si trova ne' rami dell' arbore: e poi conseguentemente per gli rami, in quello medesimo modo della vite, si procuri il salimento, sempre un ramo alla vetta dell' arbore dirizzando. Formansi le vigne in diversi modi, secondo varie consuetudini delle cittadi e dei luoghi: imperocchè in alcuni luoghi si formano in ordine con pali e pertiche, ovvero con sermenti stesi, ovvero sanza alcuno ajuto, siccome altrove detto è. In alcuni son fatte in ordine o con una pertica solamente ovver con due o con tre, quando sono in lieta terra, e massimamente in ordini d' arbori, nei quali le viti per alcuni pali si sostengono, e ancora si fanno ne' pergolati piccoli: e allora dalla parte dello stipite sono abbattute, e dall' altra levate in alto, le quali abbisognano di molto letame e fatica, ma molto frutto fanno. Ma io pongo una pertica sola nella parte più bassa e una nella parte più alta ben forte, la quale tutti i palmiti ben lunghi e quasi a terra pendenti, sostiene con grande abbondanza d' uve: ma una pertica dall' altra pongo in distanza d' un braccio solamente, e cotali pergoleti fo nelle ripe delle vigne e de' campi, ne' quali son siepi e arbori, sopra i quali s' appiccano i sermenti molti e grandi per l' anno seguente: e in questo modo con poche spese molte uve ricevo nelle ripe e siepi verdi, le quali per altro che per chiusure e per legne per fuoco, di poca utilità o di nulla sono, le quali ancora i luoghi il più delle volte adornano. In alcuni si formano in arbucelli bassi posti per ordini da ogni parte, ovvero in grandi arbori distinte per ordine. Gli arbusti piccoli vitiferi da formar sono, che, da che sono piantati, poichè per due anni, ovvero per tre passati sufficientemente sieno cresciuti in sei o in sette ovvero otto piedi d' altezza, si ricidano, sì che nella sottile terra più brevi, nella lieta e grassa più alti si formino: e quivi nati i rami, l' anno seguente tutti, fuori che quattro migliori, si taglino: e gli rimanenti in quattro parti divisi con pertiche ovvero vinchi si formino, e legate pietre sufficienti perpendiculari, si costringano a stendersi per li lati, acciocchè non si dirizzino in alto. I quali, quando for-

tificati saranno, la lunghezza di tre ovvero di quattro piedi si lascino avere: ne' capi de' quali saranno le viti di forti legami da legare: e in questo modo specialmente s'osserva nelle parti di Melano (b). Ma quegli di Bergamo fanno lo stipite più basso, cioè di tre piedi: e i rami quivi nati più lievano in alto, formanti un'arbuscula vitifera a modo di campana rivolta: nel cui mezzo sopra lo stipite dimora colui che pota la vite e l'arbore: e quella vite intorno intorno spande, facendo i palmiti tutti fuori da ogni parte stare inchinati. Gli grandi arbori da formar sono, sì che in alto e basso abbiano da ogni parte molti rami troncati, secondo le possibilità della vite coprente l'arbore: sopra i capi de' quali saranno legate le viti, le quali poscia tutte cariche saranno piegate alla parte di sotto. Possonsi ancora convenevolmente formare, che gli arbori le viti sostengano, e non perdano l'accrescimento, cioè quando l'arbore pioppo, ovvero salcio, ovvero olmo, saranno di grossezza di un braccio, la sommità sarà da tagliare appresso a dodici o quindici piedi, e de' rami quivi nascenti, uno di quelli si lasci andare su ritto quanto vorrà, e ogni anno gli altri ramicelli gli si taglino, e solamente si lasci la sommità: e tutti gli altri rami di giù lasciati, si formino sì come de' bassi arbucelli vitiferi detto è, a' quali le viti si leghino, nè da quindi in su salir si permettano. Ancora sì come Varro scrive, dove la terra naturalmente è umida, quivi più alto la vite è da fare, perciocchè nel parto e nella nutritura (c), non come nel bicchiere chiede acqua, ma Sole. Ed imperò utile esser penso, ne' luoghi campestri umidi spampanare la vigna ne' tempi convenevoli, cioè del mese di Maggio e di Giugno, e quella mondar da ogni soperchio, e di disutili pampani e sermenti. E poi, quasi maturate l'uve, dopo il mese d'Agosto quelle dalle soperchie foglie spogliare, acciocchè 'l Sole tutte l'uve vedere e cuocer possa, acciocchè 'l vino più maturo e potente si faccia, e la superchievole umidità consumata duri più, e sia di migliore odore.

(b) T. Lat. *Et hic modus praecipue observatur* etc.
(c) Lat. *Non ut in calice quaerit aquam sed solem.*

CAP. XIV.

Del rilevamento e legamento delle Vigne e delle Viti.

Le Vigne son da rilevare, e le viti da legare innanzi che le gemme troppo ingrossino: e le vigne che in ordine con pali e pertiche si fanno, nelle quali le viti sono da ogni parte spartite ugualmente, da rilevar sono, sì che a ciascuna vite sia fitto un palo, e a quel medesimo nel mezzo la vite si cinga con conveniente legame, se la vigna è a basso: ma s' ella è alta, dee esser legata in due luoghi: ma imprima debbono essere sei pertiche o sei canne legate a nove pali in convenevole altezza, sì che una vite sia nel mezzo di questa tavola, e l'altre intorno stanti, e così si difendono dal cadimento, e a' vendemmiatori ad ogni vite è convenevole andamento: e poi i tralci si dividono in quattro parti, e i più forti a più forti pertiche, e i più deboli a più deboli pertiche si leghino. Ma in quelle vigne, che più rade viti hanno, i pali deono esser posti per tutta la vigna di distanza di tre piedi dall'uno all'altro; e con quelle canne o pertiche legate s' inducano sopra le viti; e in tal maniera si distribuiscano, che cuoprano ogni spazio, e leghinsi: e questo modo s'osserva in molte vigne nella Marca d'Ancona: ma a me non piace. Ma dove i tralci, come funi si stendono, a ciascuna vite intorno a lei tre pali piccioli si pongano distanti un mezzo piede, e d'un legame d'un vinco intorno a quegli, siccome ghirlanda, si cerchii ovvero si cinga: e poi i tralci si stendano, e intra vite e vite una forcella piccola si ponga ovvero un bastoncello si leghi, acciocchè l'uve non s'inchinino a terra: e così a queste vigne come nell'altre, nelle quali i tralci lunghi si lasciano, molto farà prò, se fatta presso al palo la legatura, si leghi fuori di quella: e poichè (a) già le lagrime gittano, soavemente un poco si torcano i sermenti, imperocchè per questa tortura nasce intra la legatura la succedevol materia, e non fa alcuna offesa all'uve nascenti: e questo

(a) *Forse*, fuori di quella, poichè. (34)

modo appo Asti lodevolmente s' osserva da tutti. Ma i tralci intorno alla vite, a due, tre, ovver quattro pali dopo il cavamento della vigna, assai contro a ragione, e sconciamente si legano. Ma in quelle vigne, le quali sono in ordine, se si fanno con pertiche o solamente con sermenti, è conosciuta la loro operazione: ma se ne' piccoli pergoleti, fitti pali piccoli e lunghi appresso delle viti, e tre piedi in contrario rimossi, bastoncelli forti tra ciascun palo piccolo e grande si leghi dalla parte della vite abbattuti, e all' opposito elevati: sopra i quali sufficienti pertiche poste, le viti si distribuiscano ugualmente. Ma se in arbusti, ovvero arbori sono le viti, niuna altra cosa da fare è, se non che le viti in più luoghi si leghino agli stipiti, gli loro tralci per gli rami e i tronchi ugualmente distribuiti si leghino. Ma da provvedere è ogni anno la vite di sciorre e di rilegare, che, siccome dice Palladio, le viti si rifrigerano.

CAP. XV. *Alias* XVI. (35)

Del letaminar delle vigne, e del tagliamento delle barbe inutili.

Del mese d' Ottobre e di Novembre, di Febbrajo o di Marzo si fanno piccole fosse intorno alle viti: e tagliate tutte le radici che son nella sommità della terra, di letame s' empie: e massimamente questo è nella vite novella da osservare, che si taglino le radici superchievoli, le quali avrà prodotte la State: le quali se si lasciano crescere, le 'nferiori radici fanno perire, e riman la vite in sommità sospesa, e non si potrà difendere nè dal freddo, nè dal caldo; ma queste piccole radici non allo stipite si debbon ricidere, acciocchè più quindi non ne rinascano, ovvero che la nuova piaga al corpo della vite inframmessa, al seguir de' freddi o de' caldi, non si riarda: ma ricidansi, lasciato un dito di spazio. E se temperato Verno è, le viti lasciamo aperte, conciossiacosachè innanzi al freddo questo si sia fatto. Ma se violente Verno fia, innanzi al mese di Dicembre le copriamo: e se molto fia freddo, un poco di sterco colombino intorno alla vite doneremo. Ma quando altro letame, alle piccole poco, alle

gran viti più ne pogniamo. Molto adopera alle vigne il metter del letame spesso a far molto frutto: ma conciossiacosachè per lo sugo il vin sia viziato e anche s' offende al durare, que' che nobili vini aver vogliono, del mese d' Agosto, dove la vigna è più misera, seminano una corba di lupini a una bubulca, e quando convenevolmente sien cresciuti, sì gli risotterrano, e ottimo sterco alle vigne si crede dare. O vero nelle fosse intorno alla vite fatte si mettono (a) minutamente tagliati sermenti e pampani, e gli ricuoprono.

CAPO XVI. *Al.* XVII.

Del cavar delle vigne.

Del mese di Marzo la novella vite si cominci a polverizzare, e così è da fare ogni mese infino a Ottobre, non solamente per l' erbe, ma acciocchè i semi ancora teneri la solidata terra non costringa. Ma del mese di Luglio la mattina e a vespro, disposto il calore, si dee cavare e diverre ogni erba, e le radici della gramigna sono da stirpare, perocchè fanno di molto danno. Fannosi ancora solchi per quelle parti, nelle quali l' acqua si raccoglie, acciocchè all' estreme parti agevolmente discorra, che se vi rimarrà, le novelle spegne e l' antiche viti offende. Di quel medesimo mese di Marzo è da farsi lo cavamento delle compiute vigne innanzi che le gemme troppo enfino, imperocchè se l' aperto occhio della vite vedrà il cavatore, accecherassi grande speranza della vendemmia. E poi del mese di Maggio si fa la seconda cavatura delle vigne in quel tempo, quando ancora non fioriscono, ovvero quando di fiorire si sono ristate: imperocchè quelle che fioriscono, non si voglion toccare. Ma in ciascuna cavatura da guardare è, che non si faccia in quel tempo, che la terra è molto molle ovvero secca, ma quando è di mezzana disposizione: e quanto più la terra si polverezza,

(a) *Al.* gli risotterrano. E ottimo sterco alle vigne si crede dare, ovvero nelle fosse intorno alla vite fatte, se mettono ecc (36)

tanto meglio è, e basta se mezzanamente la terra addentro si cavi. E sia studio, che tutta la terra si cavi ugualmente, acciocchè niente in quella di cruda terra rimanga, e massimamente presso alla vite. Perlaqualcosa con la verga, nella quale sia il modo (b) dell' altezza del pastino disegnato, il diligente guardiano in molti luoghi la provi: imperocchè questa cautela i maliziosi cavatori da questa negligenza sommoverà.

CAP. XVII. *Al.* XVIII.

De' nocimenti che avvengono alle viti, e di loro cure.

Avvengono danneggiamenti nel primo anno alle piantate viti, che periscono o rimangono quasi morte, la qual cosa alcuna volta si fa per erbe intorno a quelle nascenti, le cui radici sottraggono il nutrimento alle viti, che se questo avviene, con ispesso cavare e col tagliar dell' erbe s' ajutino. E alcuna volta addiviene per l' ombre vicine degli arbori e delle siepi: e allora, o son da tagliare in tutto, o ne' rami, o debbono essere spogliate di foglie: e spesse volte per ardore di troppo Sole mancano: per la qual cagione, o con ombragione, o con coprimento di terra intorno a quelle con alcuno strame, acciocchè non si secchino, ovvero con dar loro dell' acqua convenevolmente, quello impedimento cessano. Avviene ancora alcuna volta impedimento alle viti, per esser presso ad alcune piante, siccome cavoli, nocciuolo, o alloro, conciossiacosachè è trovato, che queste riardano le viti, imperò nelle vigne piantar non si debbono. Alcuna volta sono impedite da corrosion d' animali, i quali molto l' offendono e avvelenano (a); ed imperò se poche viti sono, le viti s' armino con pruni competenti, e se molte, da fossati si cingano e siepi. Alcuna volta le viti di Verno per gielo periscono, ed imperò da ricider son presso a terra: e in que' luoghi nel potare da curare è, che mai lo stipite non si rizzi sopra terra: e quando s' approssima il freddo, si potino,

(b) *Al.* il nodo. (37)
(a) *Al.* avveleniscono. (38)

non accorciati i tralci, e tutti insieme in alcuni luoghi con vinco legati, appresso a terra si chinino; e sopra i capi loro, acciocchè non si lievino, alquanto di terra si ponga: e poi dopo il Verno, rimosso il legame, si rilievino, ovvero facciansi in arbori solamente, sopra li quali non di leggier per gielo si seccano. Alcuna volta il freddo non l' uccide tutta, ma solamente i nuovi tralci, che per tenerezza del legno e grandezza della midolla difendere non si possono: la qual cosa quando avverrà, i tralci sieno tagliati suso in luogo convenevole a creare, ovvero ancora un poco del tralcio lasciato, se alcuna cosa di verde quivi avrà, sì si ricida, e così quasi rinnoverà e formerassi la vite, e forse in quel medesimo anno alcuno frutto farà. Avviene ancora spessamente, che poichè i tralci e l' uve avrà prodotte, che per brina ogni verdezza perda: perlaqualcosa in cotali luoghi tali generazioni di viti da piantar sono, che tardi mettano, siccome sono albane e garganice, (b) e majuolo. Alcuna volta nelle vigne entrano bruchi, che ogni verdezza rodono, e vermini verdi e azzurri (c) piccoli, i quali taradori si chiamano a Bologna, i quali nati con l' uve, i tralci teneri forano e seccano contro i quali da sovvenire è, che a mano di femmine e d' uomini si piglino, e con piedi si conculchino, o con fuoco si ardano. Avviene ancora spessamente, che nel tempo del calore discenda con fervente Sole una piccola piova, velenosa e adusta che volgarmente a Bologna melume chiamano, che molte generazioni di viti in tal maniera sì alidisce, che il loro frutto a niente al tutto riduce. Ed imperò dove questo spessamente adiviene, piantisi quelle generazioni di viti, che niente o poco si offendano da quello, siccome è malissia e albana e grilla, e alcune altre generazioni conosciute. La tempesta ancora spesse volte la vigna consuma in tutto, contro la quale niente al tutto valer può, se non per la ventura piatosa orazione a Dio con mondo cuor dirizzata; avvegnachè alcuni così maschi come femmine, non sappienti la natura e generazioni delle gragnuole

(b) *Al.* Siccome sono albane, verzicano, e garganice. (39)
(c) *Al.* asuri. (Ivi)

imprudentemente o fallacemente affermino, alla gragnuola e alle folgori alcuna cosa far si possa. Avviene spessamente, che le viti dal marrone s' offendano, e allora la vite strettamente si leghi nella fedita, e, intorno cavato, letame di pecora o di capra con la terra si mischi. Avviene spessamente, che la vite tanti pampani mette, che quegli e l'uve a debito fine e accrescimento non può producere: alle quali del mese di Maggio da considerar sono i sermenti, i quali la novella o vecchia vite avrà prodotti, e a quella pochi e saldi le lasciamo, e con novelli ajuti l'affermiamo tanto, che i sermenti fermati indurino, e non lasceremo alla viticella tagliata più che due, ovvero tre rami, e per la 'ngiuria de' venti si leghino, se tu ne lasci al principio meno (d). Di questo mese spampanare si converrà; ma allora la spampanazione è necessaria quando i teneri rami creperanno senza malagevolezza al premere, quando saranno stretti co' diti. E questo fa l'uve più grasse, e la materia che dee succedere fortifica, e all'utilità del frutto ajuta, per la messione del Sole. Avviene ancora spesse volte tanta debolezza alle viti, che molto miseri sermenti e uve producono, alle quali con letame e con ispesso cavare, e corta potatura è da sovvenire. Ancora alcune sono sì liete e grasse, che per la grandezza de' pampani le vigne chiuggono e aombrano, e sè e le vicine viti quasi affogano, nè il frutto suo maturar lasciano, alle quali sovvenir si conviene con larga potagione e con rado cavare, e con privazion di letame, e de' pampani e de' tralci tagliamento nel tempo di Maggio, e con ispogliamento delle foglie ne' luoghi freddi, e massimamente dove l'uve impuzzoliscono, e facciansi (e) per gli lati trenta dì innanzi alla vendemmia: e solo quella fronde da servare è, che nella sommità posta, il Sole molto difenda: e se alcune giacciono in terra, suso senza rivoluzione soavemente si lievino. Ma ne' luoghi ardenti e secchi s'adombri l' uva, acciocchè per la forza del Sole non si secchi, se pe-

(d) T. Latino variamente legge: *Si relinquas in primordio pauciores, hoc mense pampinari conveniet.* (40)

(e) Le stampe antiche: *E facciansi in pampini.* T. Lat. *Et pampinentur per latera 30. diebus ante vindemiam.*

rò la piccolezza della vigna ovvero la facultà lo permette dell' operajo. Ancora in alcuni luoghi troppo degli uomini e dei cani ingiuria patiscono, le quali diligentemente nel tempo della maturità guardar si convien di dì e di notte: e in quelle piantar si convengono quelle generazioni, che non sieno dilettabili, ma aspre a mangiare, come sono gnaresta e marono, (f) le quali non sono agevolmente toccate da alcuno, e nientedimeno nobile e serbevole vino fanno. Dagli stornelli spesse volte sono infestate, che quando questo avviene, con funi e segni terribili appesi per la vigna, e da persone gridanti e spaventantigli, si caccino. Ma se tanto è il loro assalimento, che per li predetti modi difendere non si possano, facciasi nel mezzo della vigna sopra quattro colonne un luogo soprastante, sopra 'l quale un fanciullo stia, e muova e tragga le funi dagli altri capi a' lunghi pali intorno alla vigna legati, con zucche e con piccole mazze intorno di quelle, quando in alcuna parte vedrà bisogno, siccome nella Città di Chioggia da ognun s' osserva.

CAP. XVIII. *Al.* XIX.

Della conservazion dell' Uve fresche e secche.

L' uve, le quali conservar vogliamo, si voglion coglier senza guastarle, che non sieno per acerbezza aspre, nè per maturezza magagnate: ma che il loro granello sia dalla luce trasparente e risplendiente, e 'l toccamento con morbida giocondità calloso: e se alcuno ve n'avesse magagnato, sene tragga, nè non ve ne lasciam rimanere alcuno, che per acerbità contro a' lusingamenti dell' estivo calore sia indurato. E allora conviene, che i tagliati raspi de' grappoli sieno coperti di calda pece, e così in luogo asciutto, freddo e oscuro senza entramento di lume, appiccarle. Ancora in un altro modo possono essere serbate l' uve, che tratto il pane del forno, non troppo caldo, pongasi

(f) T. Lat. gnaresla, et maronus: *altri TT.* gmiaresla, et gmaronus.

in quello della paglia, e sopra la paglia l'uve, e quivi per un'ora secondo che a te meglio parrà, le lascia, tanto che alquanto si appassino. Ovvero si pongano in su un asse o sopra alcuna graticciuola nel forno: e poichè quindi saranno tratte, si tuffino nel mosto dolcissimo, e pongansi al Sole tanto, che alquanto sieno seccate ovvero alquanto dal mosto sgocciolate: e ponganisi in vaso, quasi come in botte, ovvero in sacco. Anche altrimenti l'uve al Sole dicotte, poni in mosto che bolla al fuoco, e lasciavele star poco, e poi le riponi al Sole, e sono ottime. Ancora uve sanissime, che (a) alquanto al Sole passe, si servano nel sabbione secco al Sole. Anche tra la paglia ovvero fieno sotterrate: ancora nelle foglie di viti secche: anche nel mele. Cato dice, l'uve nelle pentole comodissimamente riporsi, e in sapa e in mosto bene. L'uve passe greche, così fa. Torcerai i grappoli nella vite, i quali abbiano migliori acini e dolci, e lasceràle mezzolanamente seccare, e poscia colte, all'ombra l'appicca, l'uva distretta componi in vasi e strigni, calcando con mano, e quando il vaso avrai pieno, di sopra pampani aggiugnerai e coperchierai, e riporrai in luogo freddo e secco, che sia senza fummo (b). I Salernitani l'uva passa in questo modo fanno. Eleggono le migliori granella, e al Sole le seccano, e poi nel forno un poco caldo le pongono, e poi con vino dolce le lavano, e sopra vi gettano polvere di cennamo, e leganle in foglie di fico, e serban per un anno, e queste virtù hanno d'ammorbidare, cotte in vino: e questo vino vale contro a fredda tossa. Fassi ancora uva passa in questo modo. Attorcasi nella vite, e lasciala pendere per tre dì ovvero per quattro: e poi colto ciascun grappolo, con tanaglie ovvero con mano in mosto dolce bogliente si ponga, e quivi tanto si lasci, che si possano dir due avemarie: e poi si secchino al Sole, s'egli è caldissimo, o nel forno quando n'è tratto il pane. Ma guarda, che da piove nè da rugiada si tocchino: e poi che fien raffreddate, in alcun vaso mondissimo molto strette si pongano, e di

(a) Forse *ed.* T. Lat. *Item uvae sanissimae et aliquantulum ad solem passae serventur in sabulo siccato ad solem.*

(b) T. Lat. *Quem nullus fimus infestet.*

sopra si pongan pesi. Alcuni altri, ottimamente seccate al Sole, ancora in mosto dolce freddo l'attuffano (c) e seccano alquanto e compongono. Ma tutte queste cose acconciamente si posson far dell'uve ricenti, senza attorcere i grappoli, ogni altra cosa osservata, ch' ho detto, sappiendo impertanto, che malagevolmente seccar si possono al Sole nelle temperate regioni. Ancora, secondo la dottrina de' Greci, se l' uve o pomi nella vite o nell'arbore serbar vorrai per lungo tempo, metteràgli in vaselli di terra, i quali sien coperti di sopra, e da una parte forati, e sieno appesi, avvegnachè le poma coperte con gesso, sieno servate per lunga età.

CAP. XIX. *Al.* XX.

Della virtù dell' Uve.

L' uva in due si divide, secondo Isac, cioè acerba e matura. L' acerba è fredda in terzo grado, e secca in secondo. Questa ha tre sustanze in sè diverse, cioè: le granella, il buccio e 'l sugo. La natura delle granella è secca e dura, di niuna conversione in corpo, ma intera sen' esce. Ma di quelle pestate e fattone farina, e bevuta conforta, la collerica uscita restringe (a), e maggiormente se s' arrostisca. Il buccio è grosso, e non si converte, ed imperò non nutrica, ed è confortativo dello stomaco, e 'l calor del fegato spegne, e toe la sete e l' acutezza della collera calda e rossa: mitiga il vomito (43), e la soluzion collerica strigne: e apposta agli occhi, delle palpebre i grossi umori assottiglia e dissecca. Ancora vale al pizzicor degli occhi e all' asprezza. Ma il sugo dell' uve acerbe innanzi a dì caniculari, al Sole por si dee, che si secchi e spessisi come mele. Questo vale agli umori alla gola discendenti, e alle gengive e agli orecchi (b) e se cristèo ne facci, vale alle piaghe degl' intestini, e agli umori di lungo tempo alla matrice delle femmine

(c) *Alias.* S' attuffino e secchino alquanto e compongano. (41)
(a) *Alias* e bevuta, conforta la collerica uscita, e ristringe. (42)
(b) La St. del T. Lat. *et articulis.* Il traduttore volle aver letto *et auriculis* e forse meglio.

discendenti. L'uva matura in sua compiuta dolcezza sangue lodevole fa, e più d'ogni frutto, siccome il fico è miglior cibo: ma più il fico che l'uva nutrica. E testimonia questo, che alcuni ne' suoi tempi solamente usan quegli: onde grassi diventano, e le loro cotenne chiare: e rimanendosi da quelli mangiare, agevolmente dimagrano. Le sue ossa e ovvero granella son fredde e secche, vicine alle granella dell'uve acerbe, ma hanno alcuna acutezza, per la quale tosto escono avanti che si convertano in nutrimento. Ancora la corteccia sua è fredda e secca, e dura a smaltire, e se con la corteccia e ossa si mangi, indura la egestione (c), cioè uscita, ed enfiagione e ventosità genera, e umori lontani dal sangue lodevole. E se si mangiano nell'ora, che dalla vite si tolgono, se troveranno lo stomaco da mali umori e cibi voto, e che sia forte a smaltire, bene si smaltiscono, e in lodevole sangue si convertono, e ajutan la soluzion del ventre, e 'l corpo purgan da mali umori. E per lo contrario se lo stomaco trovano di mali umori e cibi pieno, a smaltir debole, in quello dimorano, ed enfiagioni generano e ruggito, e in mali umori si convertono e fummi nocevoli molto creano. Appiccate e diseccate da' soverchi umori, sono più che altre uve lodevoli, e alle sottili diete convenienti: e sono di lungi da enfiagione e dalla fummosità, e non sono stitiche nè solubili. E messe in mosto ed in sapa, da grosse diete sono, e meno allo stomaco convenienti: ventosità ed enfiagione producono per gli strani umori dal mosto e dalla sapa presi. L'uve, aventi molta carne, più nutribili e più dure sono, che quelle che più umore che carne hanno. Ancora l'uva, il cui sapore è dolce e grosso, e al mele vicino, più calda è, e sete genera, ed è di più grosso nutrimento, e a smaltir più dura, enfiagione faccente e ruggito, e oppilazion della milza e del fegato. E l'uva il cui sapore è sottile acquoso, è più freddo (d) e a smaltir più leggieri: è dello stomaco confortativa, e mondificativa da' collerici umori, e della sete mitigativa, e conveniente alle complession temperate. E l'uva il cui sapore è mezzolano intra le pre-

(c) La st. citata per fallo *digestione*. (44)
(d) *Forse* fredda.

dette, è di mezzana podestà. La bianca uva, chiara e acquosa, leggiermente nutrica e agevolmente si smaltisce, e le vene tosto trapassa e l'urina provoca. La nera grossa è a smaltir dura, ma confortativa dello stomaco, e se si smaltisce bene, dà buon nutrimento. La rossa ovver citrina, mezzana è tra le sopraddette. La passa è secca a comparazion della verde: e di quella alcuna è dolce, la quale è più calda e più umida, massimamente se nera fia. Questa vale al dolor del petto e del polmone, e la tossa mitiga: ma quella che acerbità ha, meno nutrica, ed è più fredda e più secca della dolce, e imperò conforta lo stomaco e spegne il calore, e costrigne il ventre.

CAP. XX. *Al.* XXI.

Dell' apparecchiamento della Vendemmia.

Approssimandosi il tempo della vendemmia, da apparecchiare e acconciar son le tina, in que' luoghi dove usanza è di bollire il vino co' suoi raspi e acini, ma in altri i canali e le corbe e i cofani e ceste, e tutti strumenti e vasi, che a ciascun necessarj sono, secondo le varie usanze de' luoghi: e tutti i vasi necessarj ottimamente da bagnare e da lavar sono; e i vinchi vecchi serbati da ritrovar sono, imperocchè migliori e più durevoli sono che i nuovi, imperocchè i nuovi non son ben maturi.

CAP. XXI. *Al.* XXII.

Del tempo da vendemmiare.

Utile è a conoscere quando da vendemmiar sia, imperocchè alcuni innanzi che l' uve sien mature vendemmiano, ed imperò sottile e cattivo, e non durevole fanno il vino. E altri più tardi vendemmianti, non solamente le vigne offendono, (a) che sono già risolute le forze, ma ancora cotal vino e più passibile e men durevole fanno. Conoscesi dunque il tempo della vendemmia al gusto e alla veduta. E dicono Avicenna, Democri-

(a) T. Lat. *Non solum vineas loedunt, resolutis jam viribus ejus* etc.

to (b) e Affricano solamente in sei dì dover l' uva indugiar matura e non più, se il granello dell' uva già non sia verde: ma in quella nerezza, ovvero altro colore, nel quale alla perfine esser dee, secondo la natura della generazion di quell' uva, significa quella esser matura. Alcuni in verità priemono l' uva, e se il granello n' esce ignudo, non carnaccioso, dicono l' uva esser matura e da vendemmiare: ma se n' uscirà il granello con parte della carne, dicono non esser matura. Ma alcuni, poichè incominciano a esser passe, quelle allora dicon mature. Altri le pruovan così: d' uno spesso grappolo ne traggono un acino, e dopo un dì o due considerano s' egli entra in quella medesima forma nel luogo dell' acino, e se gli acini dintorno non ricevono accrescimento, vendemmiar s' affrettano: ma se considerano il luogo dell' acino esser fatto minore, e gli acini, i quali son dintorno, crescere, non fanno la vendemmia, mentrechè crescono. Ma Palladio dice la maturità conoscersi, se premuti dell' uve i granelli che negli acini son nascosi, sien di color fusco o presso che neri: la qual cosa fa la naturale maturità. Conviensi dunque allor vendemmiare, e massimamente la Luna essendo nel Cancro o in Leone o in Libra o in Iscorpione o in Capricorno ovvero in Aquario. Ma quella finendo ed essendo in segno sotterraneo, conviene affrettar la vendemmia, siccome Borgondo dice. Ed in somma da sapere è, che se l' uve molto grasse per gli lati dalle foglie si nudino, il vino che di quelle si fa, meno acquoso sarà, ma più poderoso e meglio da durare. Se l' uve si colgano dopo terza, quando la rugiada è risoluta, e che l' aria sia calda e chiara, il vino sarà più poderoso e miglior da durare. L' uve chiare non grasse nè consumate, e in niuna parte corrotte, il vino fanno più potente e meglio, e più da durare: e così le contrarie il contrario adoperano. L' uve troppo mature fanno il vino più dolce, ma men potente e meno durevole, che quelle del primo tempo: colte troppo acerbe, fanno il vino più acerbo: e le mezzolane fanno il vino potente e che meglio dura. L' uve in accrescimento della Luna

(b) T. Lat. Demetrius.

colte, fanno il vino meno serbevole, e nel menomamento più. Se l'uve nere a bollir si pongano nel fondo del tino, il vino sarà più rosso: e se le mature, più maturo: e se le acerbe, più acerbo: e se mele, più dolce: e se salvia, salviatico, e generalmente sapore e virtù acquisterà di quello, che in quel luogo si porrà, se ne' dì convenevoli bollirà. E se l' uve colte in alcun dì in monticello si pongano, il vino più maturo sarà. Se il mosto ne' vasi senza raspi bolla, buono e durevole sarà, ma più tardi chiarirà, che quello che co' raspi bollirà.

CAP. XXII. *Al.* XXIII.

In che modo è da vendemmiare.

Coloro che portano i cofani maggiori ovvero corbe, ovvero che nelle ceste l' uve colgono, càvinne le foglie, e se alcuno acerbo ovvero fracido ovvero secco acino vi si trovi, si tolga via. E conviensi ancora a coloro che pigiano, che se alcuna foglia per dimenticanza di coloro che portano a' tini, vi fosse rimasa, la ne cavino, perocchè se nel vino le pigeranno, sarà il vino più aspro e agevole a corrompere: ma dell' acerbe, putride e secche uve, gran danno ne seguirà al vino.

CAP. XXIII. *Al.* XXIV.

In che modo si deono l' Uve pigiare e farne vino.

Messe l' uve nel tino, incontanente co' piedi premer si convengono da coloro, i quali sono ordinati a ciò: e quando ogni acino ugualmente avranno calcato, suso i raspi e le granella si sollievino e traggano, acciocchè il mosto di molto umore discorra di sotto a' tini. E quando la seconda volta avranno pigiato, e tratto in alto i raspi, e molli e caldi e non molto umidi quegli avranno fatti, sotto legno e strettojo quegli alluoghino, imperocchè caldi e molli essendo agevolmente discorrono. Ma

se molto umidi si pongano, e' bisogna che la composizion dei granelli sottoposti si rompa. Ma gli entrati ne' tini sì si conviene de' piedi esser lavati, e non ispesso uscirne e rientrare scalzi. Ed è buono, che ne' tini non mangino nè bevano: e che sieno vestiti e cinti per gli sudori sopravvegnenti. Ma in alcune parti, come a Bologna, la calcano alla vigna nelle bigonce, siccome mezzanamente possono: e calcate, poste sopra i carri ne' vasi si portino (a) a' tini, ne' quali stare a bollire permettono per otto dì e oltre, infino a quindici ovvero venti: perlaqualcosa molto si purificano i vini: ma del sapore de' raspi molto si magagna il vino. Ed imperò meglio è, che sopra il vaso sì si ponga un graticcio ovvero strumento d'asse forato, a questo disposto, sopra il quale stia un pigiatore, il quale pigiando, compia quello che nella bigoncia compiere non poteo. E quando bene tutti avrà calcati i raspi co' piedi, da una parte del tino gli metta, nel quale tanto solamente bolla, che purificato sia, e i raspi sopra il liquore elevati e da quello divisi, il che in pochi dì adiviene. E questo fatto, ripongasi ne' vasi: e ne' tini acqua si ponga poca o assai, secondo che più nobili e più potenti, ovvero più vili uve saranno, e secondo che questo vino mischiato, che è chiamato acquerello, migliore o peggiore s'ama. Ma da sapere è, che quanto meglio l'uve si calcano, tanto minore e peggiore fia l'acquerello; ma se male calcate saranno, il contrario sarà. E secondo questo modo il vino si purificherà, e durabile si farà, e non si vizierà per lo sapore de' raspi. Ed è da sapere alcune maniere d'uve essere, che in tal maniera i raspi suoi sono aspri, che con quelle senza suo peggioramento bollir non possono: e alcuni che sono sì poco aspri, che con essi bollir lungamente possono. E da sapere è ancora, che quanto l'uve più grasse e più acquose sono, tanto meno co' raspi bollir debbono ne' tini: e quanto più nobili e più secche saranno, tanto più in quelli star si conviene. Anche da sapere è, che poi che l'uve colte sono in monte poste, se in due ovvero tre dì così staranno, molto s' accresce la maturezza e

(a) T. Lal. *portantur* forse *si portano*.

la dolcezza loro e del vino: ed imperò utile è nelle vigne aver bitume, (b) nel quale l'uve si pongano, dove più tempo potranno stare: e di fuori in tini piccoli di bitume (c) fatti sarà raccolto vino maturo, che quindi uscirà, che molto soave e dilettevole sarà: ma non la State agevolmente si potrà serbare, imperocchè fu d'uve troppo mature. Da sapere è ancora, che ogni vino, che co' raspi e cortecce degli acini non bolle, è bianco: ma quello, che con essi bolle, si tigne da loro, e dalla corteccia il colore acquista, nero o bianco o rosso o di color d'oro.

CAP. XXIV. *Al.* XXV.

Di quelle cose, che dell' Uve far si possono.

Dell' Uve far si può agresto, passo, defruto, sapa, vino e aceto, de' quali tutti da dire è, come si fanno e come si conservano, e della natura e virtù che hanno ne' corpi umani.

CAP. XXV. *Al.* XXVI.

Dell' agresto, passo, defruto, coroèno e sapa.

L'agresto si fa di due maniere, liquido e secco. L'agresto liquido si fa in questo modo. Quando l'uve sono acerbe, e son venute a debito accrescimento, si colgono e si pestano, e in mastello o in tino o altro vaso si pongono al Sole, e in quello si pone alquanto di sale. E poichè due ovvero tre dì al Sole sieno state, si prende il sugo, e riposto, all' uso si serba: e alcuni del sale non vi mettono: ma con quello meglio si conserva, e massimamente se di cotali uve fatto sarà, il cui vino di State serbar non si può. L'agresto secco così da fare è. Togli l'uve acerbissime, e pesta e priemi e poni in vaso di rame a fuoco, e cuoci tanto, che alla coagulazione s'appressimi, e poi lo poni in vaso disteso, e ponlo al Sole tanto che si secchi, e

(b) *Alias* bottume. (45)
(c) *Alias* bottume (ivi)

serbalo, e alcuni il pongono a seccare al Sole senza cuocere, se il Sole è caldo. Alcuni fanno l' agresto d' uve, che alcuna cosa di dolcezza abbiano: ma il primo è più stitico e più freddo. Puossi ancora nel terzo modo fare agresto spesso come mele, che è molto virtuoso, siccome di sopra detto è nelle virtù dell'uve. Il passo, tutta l' Affrica grasso e giocondo usa così fare. Colgonsi l'uve passe molte, (a) e pongonsi in cestelle fatte di vinchi alquanto rade, tessute con le verghe, prima fortemente si battono, e poi dove il corpo dell'uve per forza delle battiture si solve, quivi si spreme, e ciò che n' esce, è detto passo: e riposto nel vasello, a modo di mele si serva. Il defruto, coroèno, e sapa si fanno di mosto, perchè defruto è detto dal bollire, (b) quando è forte spessato. Il coroèno quando la terza parte perduta, le due parti rimangono. La sapa quando è tornata la terza parte, la quale migliore fanno le mele cotogne insieme cotte.

CAP. XXVI. *Al.* XXVII.

Della purgazion del vino fatto dell' uve acerbe e corrotte.

Conviensi tutte l' uve acerbe ovvero altrimenti corrotte spartire dall'altre: e il mosto che di queste è, così è da curare. L' acqua piovana insino a mèzzo è da cuocere. E di quest' acqua cotta quant' è del mosto la decima parte, (a) sopra infonder nel vino, e da capo ancora col vino cuocerla, sì che per decozione si consumi la decima parte. Alcuni altri non fanno così, ma mettono l' acqua nell' uve, mischiando l' acqua per terzo di quello che credono, che n' esca di mosto: poscia dopo la calcatura dell' uva, cuocono tanto, che si consumi la terza parte.

(a) Lat. *uvae passae quamplurimae.*

(b) Lat. *Defrutum a defervendo dictum est.*

(a) Abbi il testo lat. *Et ex aqua cocta quanta est musti decima pars superinfundi vino etc.*

CAP. XXVII. *Al.* XXVIII.

Della cura del vino dalla piova commosso.

Se per li piovevoli acquazzoni molto sopravvegnenti, l' uve nella vigna ancora stanti, ovvero dopo la vendemmia, più che non si conviene s' immollino, a necessità quelle pigeremo, o se, vendemmiato, il mosto debole esser conoscerai, che questo cognoscerà il gusto (a) quando il vino ne' vasi si metterà, dopo la prima bollitura, incontanente si tramuti in altri vasi, e nel fondo rimarrà ogni cosa limosa per la gravezza. Alcuni altri meglio fanno, che 'l vino cuocono tanto, che la ventesima parte consumano, e mettonvi di gesso la centesima parte. Coloro che lodano il vino (b), tanto il cuocono al fuoco, che la quinta parte si consumi, e consumata, di quello usano.

CAP. XXVIII. *Al.* XXIX.

In che modo s' imbotti il mosto.

I vasi, innanzi che vi si metta il mosto, con acqua salsa pura con ispugna lavar si convengono e con incenso suffumicare, e non fargli troppo pieni nè troppo scemi: ma immaginar si conviene quanto il mosto, a bollire crescer possa, acciocchè di sopra non versi. E poichè messo vi sarà il mosto per cinque dì e con mani e con bicchieri la schiuma, e qualunque altra bruttura sarà da levare: la quale schiuma e bruttura fuori del Cellario di lungi sarà da trarre, perocchè se presso vi si gitterà, sene generano i moscioni, e pessimo odor ne viene, che amendue queste cose il vino rivolger fanno: ed imperò i tini abbiano buono odore, e le cantine massimamente.

(a) *Alias.* Il gusto. Quando ecc. (46)

(b) T. Lat. Laudarii vero (vini) eo usque ad ignem vinum decoquunt quosque quinta pars ejus consumatur et eo post jam consumto utuntur.

CAP. XXIX. *Al.* XXX.

In che modo il mosto per tutto l' anno si serba.

Innanzi che l' uve si pigino, il mosto che di quelle stilla, il quale presmone alcuni chiamano, metti in quel medesimo dì ne' vasi impeciati d' entro e di fuori sì che 'l vaso sia mezzo pieno, e tura diligentemente con gesso: e molto tempo basterà il mosto dolce, o molto più si serba nel vaso molto chiuso con cuojo e messo nel pozzo, imperocchè non soprabbollendo, sarà sempre dolce il mosto. Se alcuno a poco a poco calcherà l' uve, che fortemente non si stringano, questo mosto utile a durar sarà, siccome Burgundio dice. Altri il vaso, come detto è, d'entro e di fuori impeciato in pozzo pongono, sì che solamente le labbra soprastieno: questo per esperienza ottimamente veduto è: altri in rena umida il vaso cuoprono ovvero sotterrano.

CAP. XXX. *Al.* XXXI.

Come si conosce il mosto, nel quale ha acqua,
e in che modo si parta.

Acciocchè conosciamo se 'l mosto ha acqua, le pere crude, e secondo altri, le more metti nel mosto, e, se acqua ha, s' attufferanno, e se no, sopra noteranno. Alcuni altri la canna greca che nasce nell' acqua ovvero lino ovver papiro ovver fieno ovvero alcuna cosa arida ungono d' olio, e nel vino mettono e traggono, e se acqua ha, ragunansi le gocciole nell' olio, e quanto più n' avrà, tanto più sarà delle gocciole dell' acqua ragunamento. Altri più semplicemente faccenti, il vino mettono in una pentola nuova che non sia immollata, e appiccanla per due dì, e stilla la pentola l' acqua mischiata. Alcuni spargono il vino sopra la calcina viva, e se vi avrà acqua spargeralla, e se no, la costrignerà. Alcuni nella padella da friggere hanno l' olio bogliente, e mettonvi il vino, e se vi ha acqua

sonerà, e farà ampolle e salterà. Alcuni ungono la spugna nuova con l'olio, e turano la bocca del vaso e rimboccanlo, e se acqua v'avrà, usciranne per la spugna, e quella medesima prova nell'olio fanno. Altri mettono un poco di mosto in mano e freganlo, e se è puro e viscoso, o glutinoso e appiccicante, e se ha acqua, non è appiccicante. L'acqua in questo modo si parte dal vino. Albume (a) umido metti in vaso di vino, e poi con ispugna unta d'olio la bocca del testo tura o d'altro vaso, e inchinalo che versi, e usciranne solamente l'acqua.

CAP. XXXI. *Al.* XXXII.

In che modo si chiarifica tosto il mosto.

In una metreta di dolce mosto mischia una ciotola d'aceto e dopo tre dì sarà puro.

CAP. XXXII. *Al.* XXXIII.

In che modo il mosto non soprabbolla.

Corona di puleggio o di nepitella ovvero d'origano al collo de' vasi intorno poni, siccome dice Burgundio. Alcuni le interiora de' vasi appresso de' labbri ungon di latte di vacca, e terrà il mosto il qual bolle dentro.

CAP. XXXIII. *Al.* XXXIV.

In che luogo dee stare il vino per conservarsi.

La cella del vino a Settentrione la dobbiamo avere opposita: fredda, oscura ovvero a oscurità prossimana, di lungi da bagni,

(a) T. Lat. di Basilea 1538 legge *albumen umidum*; ma sopra altri testi lesse il postillatore, ed è forse da leggere *Allumen liquidum*. L'allume troveremo usato a chiarificare il vino nel capo 40. *prope finem*, come lesse il traduttore Tedesco in ambedue i luoghi. E vedi simile scambio di voce al cap. 46. *hujus libri prope finem*.

da stalle, da forno, da privati, da cisterne, da acqua e da tutte cose di puzzo o di mal odore. Ma nel libro della vendemmia da Burgundio composto, si dice che 'l più forte vino all' aere da porre è, e che ragguardi il Ponente e'l Meriggio con alcune pareti opposite (a): e tutti altri vini sotto coperto da por sono. Le finestre altissime si convengon fare ad Aquilone e ad Oriente volte.

CAP. XXXIV. *Al.* XXXV.

Del tramutar del vino, e dell' aprir de' vasi.

Conviensi il vino travasare a' venti Settentrionali e non Meridionali, e i più deboli nella Primavera, e i più forti di State, e quegli che sono negli aridi luoghi, dopo il Solstizio brumale, cioè da mezzo Dicembre innanzi: e quando si tramuta il vino a Luna piena diventa aceto. Ed è da sapere, che quando il vino dalla feccia si parte, più sottile e più debole si fa. Affermano gli espertissimi uomini, che se presso alla festa d' Ognissanti, quando il vino di bollir cesserà, e la feccia al fondo sarà discesa, si rimuova dalla feccia grossa, e' farà nel Verno un letto sottile, con quale meglio si serba: e dopo il Verno meglio si chiarificherà nel tempo della Primavera. Anche dicono, che se 'l vino con la feccia lungo tempo dimori, che venente il calore ella sì gli s' incorpora, che del suo sapore si vizierà, e non si potrà in alcun modo chiarire, se non si cuoce, infino al principio del bollire con lento fuoco e chiaro, e in mondo vaso si ponga con salvia, avente nel fondo due mazze ovvero una tegola netta, ravvolta in mantello di grosso panno, ovvero si ponga in tino netto, e in quel medesimo vaso poi si racchiuda col modo predetto. Da provvedere è ancora, che 'l Verno si scaldi e la State s' affreddi. Conviensi tramutare il vino quando la Luna è scema (a), e che fia sotterra: e conviensi ancora, che

(a) T. Lat. *parietibus quibusdam appositis.*

(a) Le st. antiche e MS. Marc. *A Luna crescente.*

quando de' vasi grandi in piccoli vaselli lo tramutiamo, osservare il nascimento delle Stelle, perciocchè si muove la feccia nel nascimento delle Stelle, e massimamente qnando fioriscon le rose (b). Ma consigliano i savj, e massimamente Esiodo, che quando s'apre il doglio, che 'l vin ch'è nel principio del vaso e che è appresso del fondo, si logori, e quello che è nel mezzo si serbi, imperocchè è più potente e più dura, e a vecchiezza è più acconcio. Il vino il quale è presso alla bocca del vaso, siccome all' aria accostantesi, è più debole, imperocchè svapora, e quello che è presso al profondo ovvero approssimante alla feccia, tosto si rivolge. Conviensi adunque trasmutare in testi il vino o in altri vasi, e non empiergli infino all' orlo, ma un poco sotto 'l collo, acciocchè non s'affoghi, e abbia respirazione, se dell' acetosità non si tema: ma se di quella si tema, quasi niente respiri, e si faccia cocchiume di salcio verde dalla corteccia mondato. Anche buono è, che presso alla cannella del fondo sia una piccola cannellina, per la qual si tragga un poco di vino ne' tempi caldi e ventosi: imperocchè per quello esce alcuna cosa della feccia col vino, ed egli si chiarificherà meglio. Anche si conviene, che quando s'apre il vaso, si ragguardi il nascimento delle Stelle, imperocchè allor si fa movimento de' vini: e non si conviene allora il vino cercare ovvero assaggiare. E se alcun vino di dì aprirai, convienti guardare al Sole, acciocchè la sua chiarità non entri nel vino. Ma se la notte per necessità l'aprirai, convienti guardare al lume della Luna che non venga al vino. Anche si conviene, che i voti vasi incontanente si lavino con acqua salsa ovvero con cenere, ovvero con terra argillosa si secchino, se 'l vino è debole: ma se è molto potente, solamente si chiuda da ogni parte, imperocchè l'odore e la potenza sua difende i vasi.

(b) *Alias.* cose. (47)

CAP. XXXV. *Al.* XXXVI.

Del tempo e modo d' assaggiare i vini.

Alcuni, traenti i venti boreali, assaggiano i vini, imperocchè allora sono immutabili (a) e chiari: alcuni altri sperti conoscitori de' vini all' Austro gli assaggiano. L' Austro maggiormente muove il vino, e mostra chente è: ed essendo digiuno non si conviene i vini assaggiare, imperocchè il gusto si rintuzza: nè quegli il quale ha troppo manicato e troppo bevuto, secondo che dice Burgundio: ma per consuetudine i Bolognesi a stomaco digiuno gli assaggiano. Anche conviene, che chi assaggia il vino non abbia manicato cose amare, nè insalata, nè altro, che 'l gusto trasmuti, ma abbia manicata poca cosa, la quale abbia bene smaltita. Alcuni altri volendo prendere o ingannare i comperatori, una botte nuova hanno, la quale immollano d' ottimo vin vecchio e bene odorifero, e in quella pongono il vino che vender vogliono. Ma più maliziosamente alcuni danno noci e formaggio a quegli, i quali vogliono assaggiare il vino, acciocchè certissimamente si falsifichi il gusto: e questo diciamo, non che 'l facciamo, ma acciocchè non siamo ingannati. Conviensi ancora il comperatore spesso assaggiare il vin nuovo e vecchio, acciocchè non si dimentichi quello che fuggir debba.

CAP. XXXVI. *Al.* XXXVII.

Del segno da conoscere il vino da bastare.

Messo il vin nel vaso, dopo alcun tempo da trasvasare è in altro vaso pianamente: e nel primo vaso da lasciare è la feccia,

(a) Forse *mutabili*. T. Lat. *mutabilia*, ed il testo appresso loda questa lezione, conciossiachè dice che son da assaggiare i vini quando più son mutabili cioè *all' Austro*. E così dee fare chi compra, a non rimanere gabbato quando abbia già incapparrato il vino, o traspostolo nel cellicre ed in suo danno il vino si muti e si guasti.

e diligentemente il vaso si racchiuda, e poscia è molte volte da riguardare e odorare, che alcuna trasmutazion non si faccia intorno alla feccia, che non generi moscioni ovver fango bianco, lo quale si fa sotto la botte, o alcuna cosa simile: perchè allora è da stimare il vino esser da corrompersi: e se niente di tai cose si generi, è da credere il vino perdurabile. Alcuni altri una canna intera perforata mandano infino al fondo sopra le fecce, e richiudendo il foro della canna di sopra col dito grosso, e poi levando il dito, per l'odorato attraggon l'odore inferiore: e poi succiando, attraggono parte della feccia, e secondo la qualità della feccia considerano chente è il vino. Alcuni altri tolgono un poco di vino, e raffreddato l'assaggiano, e chente nel gusto lo trovano, cotale per innanzi esser credono. Conviensi fare l'assaggiamento del vino, il quale è nel mezzo del vasello. Ma altri tolgono segno dal coprimento de' vaselli, e discoperto il vasello, assaggiano quello che è nel coprimento, e se vinoso è, dicono il vino essere ottimo: ma se acquoso, no. Alcuni altri fanno segno per lo gusto, se al principio è aspro, è segno certo, se molle il contrario.

CAP. XXXVII. *Al.* XXXVIII.

De' nocimenti ch' al vino avvengono.

Avviene al vino il corruttibile per acquosità, la quale acquista dalla vite, ovvero per acquosità poscia a lui mescolata, che si corrompa e rivolgasi per varie cagioni, adoperanti in quella il calore strano: e se la feccia, ovvero un poco di cotal vino di quel medesimo vaso, trattone l'altro, nel vaso si lasci, e non s' apra il vaso, si converte in muffa, la quale il vaso guasta, e poi qualunque vino in quel posto conseguentemente corrompe: e se di quel vino in vaso sano, ovvero altro vino si mischi, ovvero alcuna cosa vi si ponga, quello infetto rende e in sua corrotta natura converte. E ancora il vin forte e potente, e massimamente dolce, grosso, se nel tempo del caldo si lasci nel vaso non pieno, nè di sopra chiuso, isvapora il caldo e l' umido

del vino, e rimane il freddo e il secco, che in acetosità si converte, de' quali tutti è da dire la cura.

CAP. XXXVIII. *Al.* XXXIX.

In che tempi il vino più agevolmente si volga e corrompa.

(48) Ogni vino spesso si volge appresso del tramontar delle Pliade, e appresso del Solstizio estivale, e appresso sotto al Cane sboglientante, che volgarmente Curìno è chiamato, e generalmente appresso a ogni vento dell'anno, e nel caldo e nel gielo, e nelle larghe piove, ovvero per violente vento ovvero tremuoto o per duro tuono, ovvero quando fioriscono le rose ovvero le vigne, sì come Burgundio scrive.

CAP. XXXIX. *Al.* XL.

In che modo si può provvedere, che 'l vino non si volga.

I Sali arsi messi nel vino nol lasciano volgere, nè più che non si convien bollire, nè la schiuma più ampia farsi: e le mandorle dolci, mescolate con l'uve nere, lo conservano. L'uva passa, trattene le granella, e con rena (a) messa nel mosto ovvero nel vin cotto, fa il vin grasso e permagnente. Alcuni l'uva secca in vigna nata colgono, e singularmente l'usano. Il gesso messo nel principio fa il vino austero, ma nel tempo vegnente l'austerità svapora. L'utilità del gesso per molto tempo si sta, e conserva il vino e nol lascia volgere: e la sua proporzione è, che se 'l vino sia lento e di sapore umido o da piova infetto, la centesima parte del gesso basterà: ma se 'l vino è nato in virtù più forte, la metà abbondantemente basterà. Il fien greco, se si triti con sale arso e con vino si mescoli, i vini che si volgono, dalla sua mala feccia spartiti ed in feccia di

(a) T. Lat. *cum arena.* Era forse da leggere *cum avena,* e ne volgarizzamento *con vena.* (49)

buon vino rimessi, permanenti staranno. Ma alcuni, accendenti le fiaccole, nel mosto le spengono, e non lascian rivolgere il vino. Alcuni il frutto del cedro e galle arse mescolano nel vino, e fannolo permagnente. Altri cenere di sermenti di vigna e seme di finocchio pesto, e in massa recando, mischiano col vino. Alcuni i vini volti trasmutano in altri vaselli, e se sono offesi dal caldo, ne' rifrigerati luoghi quegli ripongono: e se da umore e frigidità, in caldi e secchi luoghi il tramutano. Altri seme di lino o vero (b) legno di quercia ardono, e la cenere metton nel vino: altri latte e mele mischiati, acciocchè molto sieno lievi, metton nel mosto. L'argilla, dopo la bollitura del vino messa, il purga di sotto traendo seco alla feccia ogni turbolenza, e maggiormente se arsa sarà, farà il vino bene ogliente (c) e dolce. I rettili che di Verno quella mangiano, vivono. L'argilla addolcisce il vino e 'l fa permagnente. L'elleboro nero e bianco, poco messovene, espurga il vino e fallo durare. Il vin cotto infino alla terza parte messo nel mosto, il fa durare. La farina del grano fa i vini durare. La ragia del pino ritiene i vini. L'allume scagliuolo fa i vini stitichi, e quegli che inacetiscono o inagriscono, ferma. Confezione è mirabile al vino conservare, che si chiama panaccia. Togli aloè dramme due, incenso dramme due, amomo dramme due, melliloto dramme quattro, cassia dramme una, spiganardi dramme due, folio dramme quattro, mirra dramme due: tutte queste cose legate metti in ciascun vaso, poichè 'l vino quivi sarà stato messo e sarà purgato, mettine in ciascun vaso un cucchiajo di queste spezie, e poscia le sciogli dal panno, e nel vino la polvere lascia, e dopo per tre dì con radice di canna muovi. Alcuni altri altra confezione fanno. Togli gruogo dramme tre: questo rende buon colore: d'incenso maschio stacciato dramme tre: e questo fa il vino austero: di folio una manata, e questo dà buono odore al vino, e tutte queste cose staccia e mescola: e in ciascuna anfora di vino metti due cucchiai, quando il vin non bolla, ma sotto stia. A ogni vino questo proprio serva, che già per sè stanti quegli

(b) *Alias* e vero legno. (30)
(c) Lat. *bene redolens.*

con le spezie condischi (d). Altri in verità così i vini condiscono. Togli cardamomo, ghiaggiuolo illirico (e), cassia, spiganardi, melliloto, silobalsimo, squinanti costo (f), spicaceltica, ogni cosa per ugual parte pesta, e nel vino metti. Anche prendi seme d'Artemisia e d'erba cinque foglie, e polverezza, e quando il vino è bollito ponglivi dentro, e non si ravvolgerà. Altri, acciocchè non si ravvolga il vino, ne' raspi due ovvero tre dì bollir lasciano, e di Febbrajo il tramutano e di quello la terza parte o la quarta bollono, e insieme mischiano: e poi vi pongono una comune scodella di sale in dodici corbe di vino. Ovvero altrimenti tramutisi di Febbrajo, e la quarta sua parte si bolla al fuoco, e schiumisi tanto, che la sesta ovvero l'ottava parte menomi: e presso alla fine del bollire si ponga in ciascuna caldaja dell'ingamula e del Livertizio (g) secco, ovvero del Livertizio (g) solamente, sì che un poco col vino bollano, e con quello caldo si ponga nel vaso: e se si pongano con esso graspi ben lavati prima nel mosto posti, più chiaro sarà il vino, e turisi il vaso, sì che non rispiri, e sia ben cerchiato: e questo certo è: ovvero altrimenti si fa dilettevole (h) e maraviglioso a bere in questo modo. Qualunque vino sia, priemansi l'uve, e'l vino niente co' graspi bollito, tutto al fuoco bolla e dischiumisi, ed in vaso si ponga, e poi prendi venti grofani per ciascuna corba o con filo o in pezza posti, nella bocca del vaso metti, e certo è. Altri dicono, che se 'l mosto premuto, e incontanente sanza raspi si ponga nelle tina, e coperto con alcun panno netto ovvero nuova stuoja, e così infino a quindici ovvero venti dì si lasci, e ciascuno dì si schiumi, poscia sia messo in doglio, sarà maraviglioso e in chiarezza e in sapore.

(d) T. Lat. In omni vino haec propria serva, ut jam subsistentia ea speciebus condias.

(e) *Alias*. ghiaggiuolo, illirica. (51)

(f) *Alias* Casto.

(g) *Alias* livertissio. (52)

(h) T. Lat. *delectabile*. altri TT. *durabile*. (53)

CAP. XL. *Al.* XLI.

In che modo il vino volto si liberi e chiarisca (a).

Togli ciriege amarine in buona quantità, e tutte intere nella botte dove è il vino volto, le metti. E così il vino comincerà a bollire: e così si lascino per tre dì, ovvero insino a tanto che cessi di bollire, imperocchè in quella bollitura si purga il vino dalle feccc ottimamente: e quando il vino chiaro vedrai, in altra botte il poni, e certo è. Ma se col vino volto, mele in buona quantità distempererai, e nel vaso dov' è il vino volto il metterai, e con un bastone il detto vino col mele menerai e poi il lascerai, chiarificherassi il vino, perocchè col mele tutta la torbidezza del vino discende al fondo. Alcuni altri, ottimamente faccenti, nel tempo della vendemmia i racimoli freschi non istretti in buona quantità nel vaso del vino volto pongono, dove i racemi sono per la madre del detto vino; imperocchè i raspi il volto riducono a dovuta bontà e sapore dopo alcun tempo. Ma questo è da sapere, che innanzi che alcuna cosa si faccia al vino volto, da tramutare è, e dalla sua mala feccia liberarlo. Alcuni il volto vino ne' raspi, donde il vino di novello sia tratto, gettano, acciocchè in quegli chiarifichi in ogni parte, e quivi lo lasciano quanto bisogna, che se molto sarà, non tutto subito, ma a parte a parte per volta succedendo è da fare, acciocchè 'l calor de' raspi non ispenga, e 'l bollire per lo quale si chiarifica, in tutto cessi: e quanto meno il mosto sarà stato ne' raspi, tanto più forte adopera. Palladio dice, il vino in quel dì diventerà chiaro e buono, se dieci granelli di pepe e venti di pistacchi triti con un poco di vino, metterai in sei sestieri di vino, e muovilo per lungo spazio insieme, e poscia il lascia riposare e colalo, e poscia sarà ivi a poco buono ad usarlo. Anche il torbido incontanente chiaro farassi, se sette pinocchi in un sestario di vino metterai, e lungo

(a) La st. cit. per errore *e guarisca*. (54)

tempo il commoverai, e poco il lascerai riposare: e incontanente prenderà purità: e colar si dee, e usarlo. Alcuni il chiarificano con noccioli di pesche: altri con sola chiara d' uovo e poco sale. E secondo altri, prendi pietre bianche di fiume, e quelle cuoci in forno infino a tanto che le crepature comincino ad apparire, e allora in polvere sottilissima si rechino. Anche prendi sal bianco e tritalo sottile, e in vaso di dieci corbe poni once sei di polvere di pietra e quattro di sale, e mettilo in vasello, mestando: e se per ciascuna corba due uova aggiugnerai ovvero tre, sarà ottimo, che ancora delle dette pietre crude e sottilissimamente polverizzate e sanza sale far si potrà, e queste provatissime sono: e ottimo è, che alcuna cosa di mele vi s'aggiunga, imperocchè'l mele rosso del vino bianco ristora il color perduto, e ogni mele è viscoso e grave, e d'ogni liquore conservativo: e se troppo sarà torbido, più di ciascuno s' aggiunga: e queste cose per lo suo peso, traggono la feccia torbida al fondo, acciocchè non possa su agevolmente da capo levarsi, e non guastano il vino con alcun mal sapore. Ma se in tanto torbido è, che diventi livido, e discorra com'olio, per per lo calor naturale di quello in tutto spento, niuna, sì come a morto, può medicina valere. Ma se il vino non è in tutto spento, ed ha colore rosso corrotto e giallo, con vino albatico ovvero con altro molto rosso, ovvero con lavatura di cortecce secche ovvero ricenti d'uve albatiche, ovvero con colature di seme d'ebbio, ristorerà: e il sugo de' detti semi il sapore del volto vino corregge, e simigliantemente il mele rosato. Quel medesimo ancora far si può con lavatura delle dette cose secche. Anche ottimamente si chiarificherà in questo modo. In vaso di venti corbe prendasi uova quaranta, e in alcun vasello rotte, con mano o con netta granatuzza molto si dibattano, alla perfine una scodella di gromma comune si mischi, e con alquanto vino aggiunto, nel vaso si ponga: e fatto questo, con una mazza fessa nel vaso posta, lungamente si rimeni, e più volte per di sotto la fecciaja si tragga, ed in vaso ancora si riponga: e quando chiarificata sarà ogni torbidezza (b) per lo

(b) *Alias.* e quando chiarificato sarà, ogni torbidezza per lo spillo. (55)

spillo dalle costole e disotto per la cannella di sotto si tragga, e di nuovo si riponga nel vaso. Ma è da sapere, che in vino bianco solamente la chiara si ponga, nel rosso il tuorlo o la chiara, e nel molto torbido più delle cose si pone. Anche in luogo di gromma ottimamente il sale sì pone: e alla perfine un poco d'acqua di fiume nel vaso si ponga. Altri raccolgono nella vendemmia i semi dell'uve, i quali ottimamente secchi, e di quelli fatta farina, una piena manata in ciascuna corba pongono, e diligentemente mischiano. È detto di persone esperte, che il vino è ben chiarificato e rimosso dal mal sapore, se si ponga in vaso carrario (56) una mezza libbra d' allume di rocca chiaro, e altrettanto di zucchero rosato, con libbre otto di mele, in questo modo. Che'l mele sia cotto, e ottimamente si schiumi, il quale raffreddato, l'allume molto polverezzato e'l zucchero strutto in quello si mischi, e con una brocca o secchia di vino in questo commischiato, tutto si ponga nel vaso, e ottimamente con una pertica fessa si menino, e'l vaso sturato infino al dì seguente si lasci, e sarà chiaro nel secondo dì o nel terzo: e se il vino sarà molto torbido o puzzolente, di ciascuna delle cose predette più alcuna cosa si ponga. Dell' acerbo maturo si fa, se nella predetta misura libbre una di perfetto zucchero con vino e mele rosso si ponga per lo modo predetto: la qual cosa ancora fa il vino di buon sapore e odore, ovvero si chiarifica ottimamente, e fassi puro e odorifero in questo modo. Prendi libbre mezza di buono allume di rocco (c), mezza d'allume zuccherino, e sottilmente polverezza, e poni mezza oncia de'predetti per ciascuna corba, s'egli è poco torbido, e s'egli è molto torbido ponvene un' oncia, e togli una libbra di gomma bianca ovvero rossa secondo ch'è il vino, in ventiquattro corbe, e prendi una piena mano di sale bianco e tre uova fresche per ciascuna corba. E se'l vino è bianco non

(c) *Di rocco* leggono qui eziandio le stampe antiche e la Crusca alla voce *Zuccherino*. E però fece non bene la edizione milanese a mutare il testo, leggendo *di rocca* come fece eziandio in altri luoghi arbitrariamente, e senza notare il mutamento fatto. Non così fa la edizione Bolognese, nè son da stampare così i nostri classici antichi.

por le tuorla dell' uova, ma se è rosso ponlevi tutte: le quali uova rotte, in alcun vaso fortemente le mena con mano, e metti in quell'uova una secchia d'acqua di fonte ovvero di pozzo. E ancora dibattute, e le sopraddette cose apposte e fortemente percosse, e nella detta botte di ventiquattro corbe poste, e con pertica fessa ottimamente col vino nella botte dibattute, e mischiate tanto che tutto sia torbido, e traendo di sotto per la spina fecciaja, e ponendo di sopra per lo cocchiume, lascisi: e il secondo dì sarà chiaro, e infino all'ottavo ciascun dì un bicchier sene tragga: e simigliantemente per lo spillo inferior del costato tre volte il dì tutta la torbidezza si tragga, tanto che consumata sia. Ma da sapere è, che innanzi che si facciano le dette cose, tramutar si dee in vaso, e della sua mala feccia liberarlo. Puossi ancora chiarificarlo colandolo col colatojo di panno.

CAP. XLI. *Al.* XLII.

In che modo il vino si muti in altro colore.

Poichè 'l vino bianco di sua vendemmia in alcun vaso avrai tramutato e per un dì sarà riposato, mettilo nel tino, del quale fu tratto il vin nero, e dopo due dì sarà chiarissimo e molto rosso. Anche se nelle tue vigne sono tante uve bianche che avanzin le nere, vendemmisi da per sè, e nel tino le nere si ponga prima, e le bianche di sopra, e tutto ottimamente nero sarà. Palladio dice, che la vite ha questa natura, che se la bianca ovvero nera si rechi in cenere e nel vino si metta, imporrà a quello ciascuna forma del suo colore. Candido si renda del rosso per questo modo, cioè: che la cenere del sermento arso in misura d'un modio si metta nel doglio, il quale tenga anfore dieci, e per tre dì così lasciato si cuopra e lotisi, e sarà bianco: o dopo quaranta dì passati, sarà nero: ovvero s'arrossa o annera ottimamente nel tempo della vendemmia con uve che si chiamano albatiche, e co' lambruschi ben maturi: quando saranno stati circa dodici dì rotti in alcun vaso, se si ponga il lor vino

nerissimo in quello, che 'ntendiamo annerare: e con l'annerato vino molte volte si lavino i raspi del detto albatico ovvero lambruschi. È anche ottimo modo ad annerire il vino puro ovvero mischiato ne' tini che quando i raspi levati sono, sopra il liquore, come meglio far si può, si priemano in quel medesimo. E anche due volte o tre si faccia quel medesimo, e così dalle corteccie dell' uve nere si tigneranno. Arrossiscesi ancora ovvero s' annera e chiarificasi, e 'l suo colore morto rivive in questo modo. Che a ciascuna corba si prenda mezza libbra di semi secchi d' ebbio o di sambuco, e bollasi nel vin caldo e mollifichisi, e poi con le mani ovvero col pestello si tritino, e molte volte si lavino col vino, e la lavatura con uova e gromma, e vin rosso e sale vi si metta, e ben commosso si servi.

CAP. XLII. *Al.* XLIII.

In che modo il vino si muti in altro sapore.

A condire il mosto i Greci mettono il mosto cotto a mezzo, o a terza parte sopra 'l mosto non cotto, e dicono dell' aspro farsi soave, se due bicchieri di fior di farina d' orzo mescolata insieme con vino metterai (a) nel vaso, e per un' ora vel lascerai. Altri le fecce di vino dolce mischiano ovvero meglio, poichè un carro d' uve posto nel tino sarà, mele liquefatto al fuoco in buona quantità vi si metta: e poi quante volte si porta al tino, sene ponga: che se polvere di pepe al mele si mischi, potente si farà, e se garofani v' aggiugnerai ovvero alcuna cosa odorifera, acquisterà il loro odore. E dicono, che 'l vino è fatto soave a bere in questo modo. Metti debita quantità di finocchio e di santoreggia, la quale si convenga alla quantità del vino. Il vino in verità d' ottimo odore si farà in pochi dì, se l' orbacche della mortella salvatica montana, secche e peste bene si mettano nel vaso dove alquanti dì (almeno dieci) stieno in riposo, e poscia lo colerai e useràlo. Anche corrai il fior della vite ar-

(a) La st. cit. *e metterai* corretto con tutte le altre.

busta e seccheràlo all' ombra, e poscia lo pesterai e staccerai diligentemente, e terralo (b) in vasello nuovo: e quando vorrai, in tre cadi una misura di fiori, la quale i Siri chiamano chenica (57) metterai, e il doglio sopra chiuderai, e 'l sesto ovvero il settimo dì aprirai, e useràne. Puossi ancora fresco a una funicella legare, avente in capo una pietra, per la quale s' attuffi nel vino, e tanti dì tenervelo sospeso, quanto che odorifero il renda e non più: che se troppo vi stesse, di mal sapore il guasterebbe. Il vin nuovo come vecchio diventa, se la mandorla amara e assenzio, e gomma di pino e fien greco insieme mescoli, quanto bisognare stimerai, e parimente pestagli, e di questi in una anfora di vino un bicchiere ne metterai, e farassi il vino potente. Il vino affermano del debole farsi potente così. Di altea, cioè di malvavischio le foglie ovvero le radici ovvero il suo torso tenero cotto metterai, ovvero gesso, ovvero due ciotole di ceci, ovvero di cipresso galle tre, ovvero foglie di bosso, quanto con mano piglierai: ovvero seme d' appio e cenere di sermenti, alla quale la forza della fiamma abbia assottigliato il corpo e ogni solidezza levatole. E generalmente in qualunque tempo in acerbo ovvero potente dolcissimo por si può, e 'l vino acerbo in dolce, se la dolcezza dispiaccia, il vin nobile in ignobile, e 'l potente in debole. Se gli vuoi (c) aggiugnere alcuno estranio sapore, poni quelli che vuoi al filo legati con piccola pietra, e ogni dì del vino, tentando, assaggia: e quando ha del sapore quello che basta, trai il filo acconciamente, acciocchè 'l vino non si commuova, ed è provato, che 'l foglio ottimo sapore dà al vino.

(b) T. Lat. *Et tectos herbis in vasculo novo.*

(c) *Alias* e 'l vino acerbo in dolce, se la dolcezza spiaccia. Il vin nobile in ignobile, e 'l potente in debole, se gli vuoi ecc. (58)

CAP. XLIII. *Al.* XLIV.

In che modo il vino e i vasi si liberino della muffa.

Se 'l vino ha muffa ovvero altro mal sapore, prendi la vitalba con le sue radici, e sotto la botte poni le radici sotterra, sì ch' elle vengano diritto al forame della botte, e di sopra attuffa i rami nel vino per un palmo per lo cocchiume di sopra, e lasciala star tre dì, e perderà quel mal sapore e odore. Altri prendono la vitalba lunga, e procurano che da un capo si ficchi nel vaso in luogo della spina fecciaja, e inchinisi a terra, e sotto quella s' attuffi, sì che stia ferma: e l' altro capo si rivolga due ovvero tre dita sopra terra, e vedrai cotidianamente per li porri della vitalba la muffa uscire, e così menomerà 'l sapor della muffa. A quel medesimo fa un pan di panìco fra due testi, e caldo pon sopra il cocchiume della botte. E dicesi, che cura il vin dalla muffa se più dì con pane candidissimo si turi. La qual cosa tanto si dice sia da fare, che 'l pane che vi si pone, in niun modo s' anneri: ovvero si prendano l' orbacche dell' alloro, e bollansi in vino, o pongansi nel vaso. E in questo modo si dice liberare il vaso e 'l vino, ma il vino ha mal sapore. Ed imperò meglio è, che i rami dell' alloro si bollano nella caldaja del vino, e nel vaso si pongano e mescolinsi col vino. I rami divisi e insieme (a) legati per lo cocchiume si appendano nel vino, e quivi alquanti dì si lascino, tanto che 'l vino sia dilibero, e poi sene traggano; in questo modo non si guasta il vin d' altro mal sapore. Oltr' a ciò ho provato io, che molte nespole acerbe infilzate in quattro o più funicelle, e poste per lo cocchiume sì che discendan nel vino, e ivi per quindici dì lasciate o per un mese, ottimamente il vaso e 'l vino guariranno dalla muffa. Anche si dice curare, se la mattina e la sera nel vaso una manata di salvia s' appenda, in modo che non tocchi il vino, e comunque n' è tratta, la botte sia lavata e ben turato (b) il forame. Anche dalla muffa il vino curar si dice, se un

(a) *Alias* e insieme. T. Lat. *Simul vel divisim ligati.*

(b) *Alias* curato il forame. (59)

sacco stretto pieno di panìco caldo sia messo per lo forame, e nuoti per lo vino, e alquante volte si muti (c). Anche per certo si dice, che guarisce dalla muffa, se si prenda una manata di erba che si chiama morella, e nella parte di sopra con cordella legata, la mattina per lo cocchiume nel vaso si ponga, tanto che per due dita solamente discenda nel vino, e la fune sopra il vaso ad alcuna cosa legata, e detto vaso ottimamente si turi: e così per quel dì solamente si lasci, e poi la sera si tolga, e altrettanto di ricente erba si ponga: e quivi insino al levar del Sole della mattina seguente si lasci: e così per tre ovvero per quattro volte si faccia, e liberasi il vino. Ovvero pongasi un sacchetto sottile netto di pezza lina ovvero di stamigna pieno di sale ovver di gesso ovvero di calcina per lo cocchiume, con una cerdella legato che nel mezzo del vin discenda, e così sempre si tenga e farà prò. Il vaso infetto di muffa in questo modo si cura. Pongasi calcina viva in quantità d' una quarteruola in un vaso di dodici corbe: e nel vaso ben turato si ponga acqua o vino bollente, e turisi che non rispiri, e lascisi per alcuna ora, e molto si rivolga il vaso: e quando è raffreddata, aprasi e lavisi: ovvero si tolga il ginepro cotto in caldaja di vino, e sia messo nel vaso con vino bogliente, e poscia si lavi, e facciasi come detto è di sopra. E meglio è, se l' uno e l' altro, cioè il secondo dopo il primo si faccia: e ottimamente senza dubbio diliberasi. E altri dicono, che si cura con sale nel vaso posto, e per tre mesi quivi si lasci. Quel medesimo si farà con calcina ovvero gesso ovvero cenere: ovvero si libera in questo modo. Radasi ottimamente il vaso dentro con rasiera ovvero ascia, e nelle fessure con punte di coltello sene cavi la muffa: e pongasi in vaso di dieci corbe una quarteruola di cenere di sermenti con ogni sua brace: e più se 'l vaso fosse troppo infetto, mettavisi cenere con brace per tutte le parti del vaso, e poi si chiuda il vaso, e per lo cocchiume vi si metta acqua bollente e turisi, e ad ogni parte si rivolga, e così si lasci tanto, che la cenere e l' acqua raffreddate saranno: e allora ottimamente si

(c) *Alias* si muli. (59)

lavi: e nell'ultimo si risciacqui con acqua calda bene insalata, e in questo modo si curano i tinacci. Ma perchè non si possono così chiudere, si cuoprano con istuoje e panni per modo che poco sfiatino. Anche il vino e'l vaso dagli esperti si dice liberar dalla muffa, se vi si mette folio polverizzato in sottil sacchetto per lo cocchiume, per modo che nel mezzo del vino più dì dimori: e non si vizia di mal sapore, e un'oncia in vaso di cinque corbe basta. Anche si dice il vaso curare con aceto fortissimo bollito, se di quello si lavi, e alquanto si lasci stare. Altri dicono, che se vi si fa entro fuoco con paglia si cura: e forse meglio si libera con fuoco di sermenti. Conservansi i vasi dalla muffa, se quando voti saranno insino a piccola quantità di vino, s'aprano e traggasene il vino e la feccia, e ottimamente si secchi, e poi d'acqua salata ovvero vino si bagni, ovvero, quel non trattone, ottimamente si turi acciocchè l'odor del vin non esali. E questo non addiviene nel vin mischiato, che possa rimaner nel vasello come si crede.

CAP. XLIV. *Al.* XLV.

In che modo si provvede, che 'l vino non inacetisca, e come inacetito si guarisca.

Poni la cenere della vitalba nel vino, e non si farà acetoso, come alcuni dicono. Ma meglio si provvede, che 'l vino non inforzi, se si tenga in cella fredda in pieni vasi, e chiudansi ottimamente che non isfiatino : che se 'l vaso non è pieno, ed in luogo caldo, e si teme dell'acetire, prendasi un pezzo di lardo grasso ottimo, e in una pezza bianca di lin sottile si cucia, e dall'un capo legata una corda per lo cocchiume si metta, tanto che venga infin nel mezzo del vino. E quando il predetto vino bevendo si menomerà, anche il detto lardo più giù si discenda, e di sopra il vaso ottimamente si chiuda, e così tanto stia che 'l vino sia consumato: e quando più lardo sarà, tanto meglio il vin si conserverà. Acciocchè l'aceto diventi vino, in quello si dice seme di porro doversi

mettere. Altri dicono, che dall' acetosità s' ajuta, se sopra 'l cocchiume foglie di viti sien poste e spesso mutate, e di sopra alcuna pietra posta. Altri dicono se olio d' uliva si metta nel vaso, tanto che cuopra la superficie del vino, ottimamente dall' acetosità si difende, e quando è l' ultima parte del vino uscita, l' oglio raccogliere si potrà.

CAP. XLV. *Al.* XLVI.

In che modo si faccia l' aceto.

L' aceto si fa in questo modo. Pongasi buon vino, sì che sia mezzo pieno il vaso, e specialmente vin dolce in luogo caldo e in vaso d' aceto infetto, e sia il vaso discoperto e fassi aceto. Anche se porrai il vin chiaro ovvero torbido ne' raspi, onde sia uscito mosto, e un poco d' aceto sopra v' aggiunga, e lascerailo star per un mese o più, diventerà ottimo aceto. E se il vuogli tosto fare, scalda l' acciajo ovvero pietra e poni in vino, che la bocca del vaso rimanga scoperta: ovvero il vaso si ponga al Sole per quattro dì, entrovi il vino e un po' di sale: ovvero si può ancora più tosto fare in questo modo. Prendi il vaso chente il vuoi mettere, ed empilo di buon vino, e ottimamente il tura, e nella caldaja piena d' acqua fa il vaso per grande spazio bollire, e incontanente inacetirà. A fare aceto fortissimo, prendi le corniole quando incominciano ad arrossire, e le more che nascono ne' campi, quando son grosse ovvero incominciano ad arrossire, e de' sambuchi (a) innanzi che comincino a enfiare, e delle prugnole delle siepi acerbe: e tutte queste cose insieme polverezza sottilmente, e allora prendi del migliore aceto che troverai, e distempera ovvero intridi con quella polvere, sì che facci panicci ben secchi. E quando vorrai fare aceto fortissimo d' alcun vino, se 'l vino sarà potente, ponvene un' oncia, e se sarà debole, ponvene più di quel pane, secondo che ti parrà, e incontanente sarà aceto fortissimo o infra otto

(a) *Alias* e da' sambuchi (60)

dì. Anche dicono gli esperti, che se si tolgano i raspi dell'uve nella vendemmia, e in quel tempo ben si lavino, e da' fiocini (b) e da ogni immondizia si purghino, e un poco al Sole si secchino, e in alcun vaso si pongano sì che l'empiano a mezzo, e altrettanto di vino s'aggiunga, e di sopra il vaso si chiuda, farassi aceto fortissimo: al quale, sì come penso, farà molto pro, se i raspi prima si bagnino di forte aceto, e sempre si potrà quindi l'aceto trarre, e 'l vino aggiugnere. Se le radici del rafano si secchino, polverezzinsi e in vaso si pongano, farassi subito aceto. Anche si prenda l'acetosa, e secchisi e polverezzisi, e di quella con forte aceto si faccia pane e secchisi, e in vino si ponga, incontanente si fa aceto, che ancora nella mensa far si potrà: e quel medesimo della radice del rafano si dice.

CAP. XLVI. *Al.* XLVII.

Della virtù dell' aceto.

L'aceto è freddo e secco in secondo grado, ed ha virtù penetrativa e incisiva per la sua sostanza, e costrettiva per le sue qualitadi. Contra 'l vomito e contra 'l flusso del ventre, bollano in aceto galle ovvero rose e simiglianti cose, e in cotale aceto si ponga lana ovvero spugna, se fia vomito, sopra lo stomaco, e se è flusso di ventre, sopra le reni e bellìco. Lo siroppo acetoso, che si fa d'aceto, è buono alla semplice terzana e alla cotidiana di flemma salsa e ad ogni febbre acuta, se si dia la mattina con acqua calda, imperocchè divide la materia collerica, e fassi così. Il zucchero si dee risolvere in acqua e aceto, e cuocasi tanto che s'appicchi alla mestola. Anche vale contro a ogni materia calda. Similmente si fa dell' aceto alcuna volta ossimele semplice e alcuna volta composto: il semplice si fa di due parti d'aceto e di terza parte di mele: il composto si fa in questo modo. Togli barbe d'appio, di finocchio e pretosemolo, e pestale alquanto, e per un dì e per una notte le tie-

(b) *Alias* fiorini. (61)

ni in aceto. Il secondo dì le cuoci insieme, poi cola, e in cotale aceto poni il mele alla terza parte, e cuoci come detto è di sopra: lo squillitico aceto si fa così. Togli la cipolla squilla, e tienla per un dì e per una notte in aceto, e cuoci e cola. E conviensi gettar via quel di dentro e quel di fuori: e li mezzani spicchi mischiare: e poi mischia mele, e cuoci come di sopra. Ma se non hai la squilla, in luogo suo poni barbe di rafano, e 'l simile fa di quelle. Dassi l'ossimele semplice o composto contro alla fredda materia, siccome lo sciroppo acetoso contro alla calda, imperocchè divide e digestisce quella. La salsa d'aceto, salvia, pretosemolo, menta e pepe l'appetito conforta. Anche le carni, se sono manicate solamente con l'aceto, confortano l'appetito. E sappi, che se l'aceto trova lo stomaco pieno, purga il ventre, se 'l trova voto lo fa stitico. Anche vale contro alla debolezza per la 'nfermità, se in quello si ponga pane arrostito, e di quel pane mollificato si bagna la bocca, le nari e le labbra dello 'nfermo, e le vene pulsatili nel braccio, cioè i polsi: e sopra quelle vene si leghi il pane predetto. E più ancora vale il pane intinto in sugo di menta. Vale ancora l'aceto contro alla litargia e frenesia, se si stroppicci con esso le palme delle mani e le piante de' piedi. Avicenna anche dice, che l'aceto fa pro alla combustion del fuoco più tosto che altra cosa. E quando si mischia con l'unto d'olio ovvero con olio rosato, e dibattesi bene e infondevisi dentro lana sucida, e ponsi sopra il capo, vale al dolor caldo del capo, e alla sua fortezza. E lo 'mbagnamento della bocca di quello vale al medesimo: e proprianıente con allume (a) fa pro al crollamento dei denti. E lo svaporamento dell'aceto caldo fa pro alla malagevolezza dell'udire e aguzzalo, e apre l'oppilazioni, cioè i turamenti del colatojo, onde esce la rema, e risolve il suon degli orecchi, e vale quando è bevuto caldo, dopo le medicine mortali, cioè veleno.

(a) Lat. *Cum albumine ovi*. Forse *con albume*. Simile scambio vedi al cap. 30. *huius libri prope finem*.

CAP. XLVII. *Al.* XLVIII.

Del Vino e delle sue virtù.

Il vino, secondo Isac, dà buon nutrimento, e rende sanità al corpo: e se si prende come si dee e quanto bisogna, e quanto può la natura sostenere, conforta la virtù digestiva così nello stomaco come nel fegato; imperocchè impossibile è l' operazione della virtù digestiva confortarsi sanza fortezza del calor naturale, il quale conforta la virtù naturale e accresce fortezza. Niuno cibo o beveraggio si trova così confortativo del calor naturale, siccome il vino per la compagnia della familiarità, la quale ha con la natura: e imperò tosto si converte in naturale e mondissimo sangue: onde Ruffo Filosofo dice: il vino non solo conforta il natural calore, ma ancora chiarifica il sangue torbido e l' andamento del corpo, e massimamente le vene apre e mondifica, e l' oppilazion del fegato lieva, e apre la tenebrosa fummosità, e la tristizia generata dal cuore scaccia, e i membri di tutto 'l corpo fortifica. E non solo la sua bontà nel corpo si mostra, ma ancora nell' anima: fa quella dimenticar tristezza e angoscia, e dàlle letizia e confortala a cercare di sottil cosa, e dàlle sollecitudine e ardimento, e non le lascia sentir dolor nè fatica. È dunque conveniente ad ogni età, ad ogni tempo e in ogni regione, se preso sarà secondo la forza e consuetudine del beitore, e secondo che la natura potrà soffrire. L' operazion del vino non adopera in un modo ne' vecchi e ne' giovani, e negli adolescenti e fanciulli. Ne' vecchi in verità è secondo medicina, imperocchè 'l calor del vino alla lor frigidità ripugna. A' giovani è secondo cibo, imperocchè la natura sua è simile alla natura del giovane: agli adolescenti e fanciulli è cibo e medicina: imperocchè, avvegnachè 'l calor natural loro sia forte sostanzialmente, nientedimeno non è in perfezione per l' abbondanza della loro umidità, ed imperò quindi il vino al natural calor loro dà accrescimento e nutrimento, e disecca la loro umidità, onde è medicina. Ed imperò è da sapere, che nel Verno e nel-

la fredda regione si conviene il vin pretto: la State e nella calda regione il vino molto inacquato di necessità si conviene: imperocchè i corpi rifrigera ed inumidisce, per l'acqua che v'è mischiata. Resiste ancora al calor dell'aria, acciocchè non faccia i corpi caldi e secchi, e porta velocemente il cibo con la sua sottilità a' membri di tutto 'l corpo. È adunque contra due cagioni contrarie ajutativo, imperocchè egli scalda i corpi freddi e disecca gli umidi naturalmente: infredda i caldi ed inumidisce i secchi accidentalmente, imperocchè con la sua sottilità e perforazione l'acqua reca a' membri, quando necessità hanno di rifrigerare e d'inumidire. La diversità del vino generalmente è in tre maniere: il ricente d'un anno, il vecchio di quattro anni, ed oltre il mezzano di due anni ovvero tre. Il recente è caldo nel primo grado, onde s'appartiene alla freddezza e umidità ed imperò più nutritivo è, che gli altri, e mali umori genera e non pensati sogni, e ventosità dello stomaco e degli intestini: onde Galieno: il vino, qualunque ricente sarà, non ha forza di menare il cibo per lo corpo, nè di provocar l'orina: onde si conviene agli abbienti fredda e umida natura da quel guardarsi. Ed imperò, se necessità sarà, eleggasi il vin chiarissimo acquoso (a) per lungo tempo del tino tratto. Ma il vecchio vino caldo e secco è in terzo grado, e alcuna cosa d'amaritudine ha. Questo vino poco nutrica, al capo tosto saglie e la mente percuote per l'acutezza del suo pugnere, massimamente se di quello molto si beva, e a quello poca acqua si mischi. Ed imperò guardinsi da quello quegli, che hanno deboli nerbi, e che hanno i sentimenti acuti, imperocchè grande nocimento a loro presta, s'egli non avessono molta umidità ne' lor corpi, la qual resista: onde Galieno dice: molto è il vin vecchio conveniente a quegli, ne' cui vasi moltitudine d'umori crudi è ragunata. Ma il vino mezzano è buono perch'è temperato, e questo è caldo e secco nel secondo grado, ed imperò questo vino s'elegga, ed il vecchissimo si dispregi. Simigliantemente il nuovo, infino che non è restato di bollire, e che la materia ter-

(a) *Alias* chiarissimo o acquoso. (62)

restra al suo natural luogo non è discesa, e l'aereo al suo natural luogo, cioè alle parti di sopra non è salito sì che il liquor suo chiarissimo, mondificato e lucidissimo apparisca. Ed imperò da sapere è, che il colore, il sapore, l' odore e il licore, (b) la debolezza e la fortezza diversificano il vino nella sua qualità e operazione. E il calore in quattro modi generalmente, cioè bianco e nero, che sono semplici, e rosso e aureo, i quali son composti da questi: e sono altri colori intra questi, cioè glauco e roseo, i quali sono intra 'l rosso e 'l bianco: e 'l pallido e 'l suppallido, i quali sono intra l'aureo e 'l citrino, i quali tutti in questo modo si generano. Il vino fatto dell' uve bianche, prima è bianco per l' acquosità e crudità, e per mancamento del suo calor naturale: ma quando alquanto invecchierà e un anno passerà, il calor suo s'accresce e la sua umidità è menomata, e fassi di colore subalbido, cioè sotto bianco. Che se più invecchierà, che passi due anni, molto più il calor suo s'accresce e la sua umidità si menoma, e fassi il color suo pallido. Se ancora sarà più vecchio, che passi quattr' anni e la sua digestione compia, e naturalmente la caldezza in istato sarà venuta, il color suo sarà citrino. Similmente il vino delle rosse uve fatto, quando nel principio ancora è crudo e 'l suo calor mancherà, il colore avrà a bianchezza vicino: ma quando passerà un anno, confortasi il calore e la digestion sua, e fassi il color rosato. E se passi due anni e compia la sua digestione e virtù, color rosso avrà. Ma se 'l vin sarà d' uve nere, nel principio è nerissimo e oscuro per la parte terrestra signoreggiante in lui, e per mancamento del suo calore e digestione. Se passerà un anno, il suo calore e digestion si conforta, e discende la natura terrestra al suo luogo, e incominciasi a chiarificare, e fassi intra 'l rosso e 'l nero, mezzano. E se passerà due anni, e 'l calor suo compia la sua perfezione e digestione, e discenda il terrestro alle parti di sotto e fia chiarificato, fassi di rosso colore. Manifestamente dunque intendiamo il vin bianco e 'l nero esser meno acconci e meno convenevoli che tutti gli altri,

(b) *Alias* il livore. (63)

ma il bianco più che 'l nero ha umidità e acquosità; il nero ha terrestrità e grossezza. La diversità del vino è per lo sapore: imperocchè altro è dolce, altro pontico, cioè brusco: altro sciocco, altro potente. Il dolce è caldo nel secondo grado, secco nel primo, alquanto ha d'umidità, onde è grosso e non lodevole nella sua operazione, se non perchè 'l ventre purga: imperocchè in ogni cosa dolce è virtù purgativa e colativa. Il qual vino, se alcuna cosa trova che alla sua operazion sia contraria, ed è costretto ad accostarglisi, scaldasi e bolle, e sale alla parte di sopra dello stomaco, e in collerici umori si converte: sete genera e ventusità enfiativa, e oppilazion nel fegato e nella milza, e la pietra nelle reni cria, e massimamente se i membri troverà apparecchiati a cotali passioni, ovvero la digestiva virtù debole. E imperò guardinsi da quello quegli, ne' quali la grossa e umida natura signoreggia, imperocchè per la sua grossezza agevolmente le sottili vene del fegato oppila: ma al polmone non nuoce, imperocchè non passa a quello, se non quello che di quello è il più sottile, imperocchè le vene del polmone, che sono molto ampie, oppilar non può. Ma quando il vin dolce ha rossezza e chiarezza, e bevuto sarà quanto si conviene, e secondo che alla natura basta, conveniente è a quegli che da infermità si lieva, e a cui è necessaria moltitudine di nutrimento. Ma il vin brusco, il quale acerbo è detto, è più duro, più chiaro, e più grave, e più tardi si digestisce, e le vene più malagevolmente passa che 'l dolce, imperocchè 'l dolce più caldo è, e più accettevole sapore ha. Ma il pontico e terrestre (c) ha aspro sapore, onde è malagevole a passar le vene, nè non provoca la digestion nè il sudore, dunque non buono sangue genera, il ventre e gl'intestini conforta. Il vino sciocco migliore è che 'l brusco, imperocchè è temperato a comparazion del brusco, onde è conveniente a quegli che hanno calda complessione, e massimamente allo stomaco, ma poco nutrica e tosto l'orina commuove. Il vino potentissimo è di tutte cose più caldo e di più forte operazione, e tosto al capo sale, e bollire e scaldar fa l'umi-

(c) T. Lat. *Sed ponticum est terrestre, et asperum habet saporem.* Forse è da leggere: *Ma il pontico è terrestre.*

dità del corpo: onde il fummo salente dallo stomaco nuoce al celabro, e la mente percuote. Necessario é dunque si guardino gli abbienti calde complessioni, se non sia molto innacquato, e quanto si conviene si prenda, e secondo che si conviene al-l'etadi e alle regioni e consuetudini, si loderà: imperocchè i grossi umori dissolve, e le vie delle vene dalla putredine mondifica, e'l sangue chiarifica. Ma a' vecchi e a coloro che alla loro età s'avvicinano, per lo ragunamento della superfluità ne' lor corpi, è cotal vino ottimo (d), massimamente se sarà vicino alla purità, imperocchè il lor calore conforta, e dissolve l'abbondanza de' crudi umori. Confassi anche a quegli, a' quali grossi umori e crudi ragunati saranno. La diversità del vino per lo liquore è, imperocchè o è sottile acquoso ovvero terrestre grosso ovvero mezzano. Ma il vino sottile acquoso sempre si trova con bianchezza e chiarezza, onde agevolmente nello stomaco si smaltisce e passa le vene. L'orina provoca, e imperò è utile a' febbricitanti, imperocchè non fortemente riscalda, e la mente non percuote, niuno anche al celabro ovvero a' nerbi fa nocimento: e se non sarà innacquato, sarà migliore, e massimamente a sottigliare la sete. Il vino terrestre e grosso è contrario al sottile acquoso, onde lo stomaco grava, imperocchè duro è alla digestione e malagevole a passar per le vene: l'orina non provoca, e tardi al capo sale per la sua gravezza e grossezza, e imperò non agevolmente inebbria. Ancora alcuno vino è odorifero, il quale va tosto al sentimento odorabile, che sta ndla pellicola del cerebro, per la sua leggerezza. Alcuno è di neuno odore, per la grossezza e gravità sua, e alcuno è di odore orribile. Il vino odorifero il suo liquore significa esser temperato e sottile, d'ogni bruttura mondificato e al tutto digesto: onde chiaro sangue genera, lodevole e mondo, ed è del cuore confortativo, e l'anima letifica. La tristezza e angoscia caccia, imperocchè mondifica il sangue da cosa putrida, la qual sia nel cuore. E imperò cotal vino ad ogni età e complessione è conveniente, se si prende secondo che si conviene, e che

(d) *Alias* è cotal vino. (64)

la natura sostiene. E anche muta il vizio dell'anima in virtù, imperocchè la rivolge da impiatà a piatà, dall'avarizia a larghezza, dalla superbia in umiltà, dalla pigrezza in sollecitudine, di paura in ardire, dalla mattezza in facondità (e) ed in astuzia ed ingegno: ma questo si fa, quando temperatamente, sì come si conviene, si bee. Ma se insino all'ebrietà si bea, generasi a' sopraddetti in contrario, imperocchè l'ebbrezza della ragionevole anima il lume spegne, onde permane il capo, sì come la nave in mare, senza governatore, e sì come la milizia senza rettore. Il vino di neuno odore, dimostra della sua fummosità la grossezza e gravità e indigestibilità, e imperò è di non lodevole nutrimento, e genera sangue grosso e fummo torbido e oscuro, e imperò si fa cagion di tristezza, ma non tosto al capo sale. Il vino, grave e orribile odore avente, è pessimo, imperocchè per orribilità del suo odore e gravità, al cerebro nuoce e la mente percuote, e a' nervi e alle pellicole del celabro lesion fa, e genera pessimo sangue, e massimamente se é brusco.

(e) T. Lat. ab ignavia ad facundiam.

DISAMINA CRITICA

DEI LUOGHI CORRETTI

O

DA EMENDARE PROPOSTI

IN QUESTO LIBRO QUARTO.

NB. *L' asterisco apposto ad alcune di queste note critiche distingue le osservazioni già pubblicate dagli Editori Bolognesi.*

CAPO I.

(1) » (La vite) è un arbuscello umile molto: torta, nodosa, » e scabrosa, che ha i pori latissimi ecc. »

Gli Accademici della Crusca alla voce *scabbioso* leggono questo passo: *torta, nodosa e scabbiosa*: dicendo nella postilla *(così in alcuni testi a penna; lo stampato, e il testo Ricci hanno* scabrosa.) Io tengo la lezione del testo stampato e del Testo Ricci, conciossiachè *scabroso* in significato di *scabro* è bonissima voce, per bella e buona adottata dagli Accademici stessi alla voce *scabroso*, e ne apportano un altro passo di Pier de' Crescenzi, che parlando del Pioppo, dice come alle volte diventi *scabroso e aspro* 5. 47. 2. E se questa voce è buona in un luogo, perchè nello stessissimo significato non sarà buona in un altro? Ma che, se gli Accademici questa voce *scabroso* (delle piante parlando) la usano come buona dicendoci che *scabioso* vale anche *scabroso*, e ne danno l'esempio soprallegato, cacciando via di sua casa come non buona la voce *scabrosa* che pure era ed è nella St. citata? Questo è un far, che le chiose caccino via i testi, costume riprovato dai Deputati alla correzione del Boccaccio.

(2) » Le pregnanti aiutano: il sonno provocano, e il celabro
» confortano, e la sua lagrima bevuta, la pietra spezza, come
» dice Dioscoride. La vista rende acuta, la cispità degli occhi
» toglie; a'morsi velenosi soccorre, e'l ventre strigne.»

Amai meglio di leggere col latino e *il celabro confortano. E la sua sua lagrima bevuta la pietra spezza, come dice Dioscoride, la vista ec.* Ecco tutto il testo latino punteggiato benissimo quanto è mal punteggiata la lezione toscana del testo citato» Pregnantem adjuvant, somnum » provocant, et cerebrum confortant (*Folia vitis*). Ejus lachrima potata » saepe calculos frangit, ut dicit Dioscorides, visum acuit, lippitudinem » oculorum tollit, morsis venenosis succurrit et ventrem sistit. » Lascio farne il raffrontamento allo studioso lettore, e vedere incespicamenti e incongruenze, che porta la reissima punteggiatura del testo Inferigno, e degli altri finora stampati.

CAPO II.

(3) » E quest'è il modo di Modona, e di molti altri luoghi,
» e massimamente in ispazii d'orti s'osservano.»

Io crederei che fosse da leggere colla stampa Veneta in 12.mo del 1836. *E quest'è il modo di Modona ecc. e massimamente in ispazi d'orti s'osserva,* e col latino: *Et hic modus a quibusdam Mutinae et in aliis locis pluribus etc. observatur*; nondimeno non metto mano a correggerne il testo, bastandomi di notare il mio sospetto ai lettori, e qui, e sulla faccia del luogo. Tien sospeso il mio animo il trovare in questo medesimo capo pag. 8. lin. 27. usato questo verbo *osservare* così » Ed in » questi modi; in molte parti d'Italia s'osservano (*le viti*)» dove il latino legge al suo solito: *Et hic modus plurimum observatur in multis partibus Italiae.* E nel capo 13, pag. 35. lin. 4. una simile diversità di lezione, e di uso del verbo *osservare,* dove si legge; *e in questo modo spezialmente s'osserva nelle parti di Melano,* e si può sottintendere della vite, della quale si ragiona; ma ivi medesimo il testo latino legge: *Et hic modus observatur etc.* Volli manifestare i miei dubii al lettore non forse si volesse dar corso allo strano modo *osservare le viti* o simile *così e così* per *governarle così e così,* il qual modo, se altri appoggi non ha, questi due non lo possono troppo bene appoggiare, come dubbiosi; molto più che nel testo medesimo dell'Inferigno regolarmente si recita questo

modo poche linee appresso conforme al più volte ripetuto testo latino: *Questo modo appo Cortona, Cremona e Pistoia spezialmente s' osserva.* Tuttavia forse cercando si troverà qualche altro luogo negli ottimi nostri scrittori, da poter aiutare questa lezione *osservare una vite,* o simili per *governarla comecchessia.*

(4) » E alcune si piantano nelle ripe de' fossati, quando si » fanno: o per campi appresso di grandi arbori, acciocchè que- » gli che son ne' campi, o nelle ripe *si cuoprano*, e fruttifichino. »

Il testo latino di Basilea così legge: » Quaedam plantantur in ripis » fossatorum cum fiunt, aut per agros juxta magnos arbores, ut eas quae » sunt in agris aut ripis opperiant, et fructificent. » Due varietà si trovano collazionando il latino coll' italiano, l' una nel membretto *ut eas quae sunt in agris etc.* a cui corrisponde il volgare *acciocchè quegli che son nei campi ecc.*, e manifestamente si vede che il volgarizzatore leggeva *eos;* dove oggi si legge *eas*, ma lesse bene il volgarizzatore, perchè va riferito questo pronome, non alle viti, ma a quegli che sono ne' campi, o nelle ripe, ai quali coprire si piantano queste viti e questi grandi alberi. L' altra varietà giace nel membretto *si cuoprano e fruttifichino* dove il latino legge *operiant et fructificent.* Chi è qui coperto? dicemmo, che è il passeggiero. Ma leggendo il membretto *si cuoprano e fruttifichino* i passeggieri son quelli che e sono coperti, e danno il frutto; il che è irragionevole. Ogni cosa si acconcia accentuando la particella *sì*, e facendo il verbo non già passivo, ma attivo, come porta il latino *operiant* e leggendo *sì cuoprano e fruttifichino.* Ed allora sono le viti che coprono i passeggeri, e che fruttificano, come porta il latino e il contesto. La stampa fiorentina citata legge *piantane* in luogo di *piantano,* ma è manifesto errore di stampa con tutti gli altri testi corretto; e però lo emendarono anche gli stampatori bolognesi comecchè non trovassero questo correggimento nella fine della stampa citata.

(5) » Ad alcune (vigne) si pongono pali, e pertiche, ad al- » cune altre pali o frasconi solamente, in luogo di pali: e i » sermenti, in quattro parti, o vero in due solamente, per lun- » go, sì come pertiche, *che* insieme tra loro si stendono e si » legano. »

Abbiamo ricorso al testo latino, che ci farà veder lume in questo buio » Quibusdam ponuntur pali et perticae, quibusdam vero pali; aut

» frascones loco ipsorum solummodo et sarmentis in quatuor, vel in duas » tantum, velut perticae extenduntur et ligautur » Sarebbero dunque da fare due correzioni al volgarizzamento » *e coi sermenti* ec. per lungo si » come *pertiche* insieme tra loro si stendono e si legano. » Ma non ho appoggio che della seconda sulle stampe antiche, le quali leggono col T. Lat. *si come pertiche, insieme tra loro si stendono e si legano.* Dell' altra correzione non ho alcuno appoggio, e però così di mia autorità non vo' farla. Anzi dal farla mè ne sconforta il considerare, che il volgarizzatore potè aver dinanzi la leziono latina *sermenta* o la sgramaticata *sarmenti* da *sarmentus, i,* in luogo della lezione *sarmentis.* Anzi chi ponga ben mente, delle due lezioni *sarmentis* e *sarmenta* questa seconda volle essere la lezione del testo originale, perocchè i sermenti medesimi sono che in due parti, od in quattro si stendono i quali nella lezi ne *sermentis* si fanno servire alla vite quasi di vettucce da stenderla e da legarla, il che non possono far certamente i sermenti che sono fragilissimi. Non fia discaro al lettore di vedere questa lezione *Sarmenta* ripetuta appuntino con tutto questo sentimento in questo medesimo libro cap. 13. pag. 34, lin. 9. dove si aggiunge *si come altrove si è detto* volendosi accennare a questo medesimo luogo. E per buona ventura ivi il medesimo testo latino confronta benissimo colla lezione toscana ; di che ivi il latino accusa di falsa questa lezione *sermentis* che hanno qua i testi latini stampati citando per sua originale e vera lezione l' altra *sarmenta,* la quale adottò il traduttore.

CAPO III.

(6) » E alcune sono, che hanno spessi nodi, e alcune han- » no le gemme, per lunghi *internodi* distanti. »

Emendai la lezione *internodi,* leggendo *internodii,* che viene da *internodio* come porta la crusca e non da *internodo* che non vi è registrato. E per appoggio della voce *internodio* vi allegano gli Accademici questo passo, leggendolvi emendato, siccome io feci colla loro autorità, e col latino *internodium.*

(7) » E alcune grandi midolle fanno, e *alcuni* piccole. »

Questo è fallo di stampa chiaro ed aperto; ond' io lessi con tutti gli altri testi, e col latino *e alcune piccole.*

(8) » Le maniere delle viti son trovate molte ecc. »

* Oltre a quaranta spezie di Viti, o d' uve annovera il Crescenzio, con i proprii nomi di ciascheduna, usati certamente allora in questa, o in quella Città d' Italia, e da lui come meglio il potè, latinizzati; di alcun de' quali si sarà forse oggi perduta, o resa incerta la significazione. Qui se ne pongono alcuni pochi, ne' quali appare qualche leggier differenza tra il testo latino e la traduzione.

Sarcula	nel lat.	Faraela
Morgigrana		Mardegana
Gmaresta		Guiliaresca
Ginnareme		Giviaronus.

NB. Credo di dover far sapere che il testo latino di Basilea 1538 non legge *Faraela*, ma *Sarcula; Mardegena* e non *Mardegana ; Gmaresta* e non *Guiliaresca*, e la postilla a mano *Glagaresca*; alla voce *Ginnaremo* corrispondeva un tal nome di uva, che forse sarà stato *Giviaronus*, ma dal Postillatore fu recato alla lezione *Gunaromus*, che scrisse anche a mano ivi dirimpetto. A suo luogo farò corrispondere a ciascuna uva la sua lezione corrispondente latina, o le più varianti, se più saranno nel mio testo postillato a penna. In tanto buio qualche filo di luce si dee poter recare, a chi di uve s' intendesse meglio di me. Almeno almen questo bene se ne caverà, che dove il latino col toscano confronta, men sospetto si avrà, che sia quel nome dell' uva alterato; ma dove in contrario il toscano legge un tal nome, che si fa troppo scorgere per una sconciatura del nome latino, o questo sconciatura di quello, si dovrà molto più sospettare.

Il nostro benemerito Sig. Giuseppe Beretta che fu, Podestà di Verona e poeta della più classica e squisita eleganza toscana, le cui rime altrettanto oneste che belle e leggiadre sarebbero da stampare ad onore certo non perituro della nostra patria, e a bene della studiosa gioventù, in cui servigio le fece, nella sua Opera in prosa stampata (Libanti 1841) sulla Coltivazione delle Viti, bellissima e ricca non men di dottrina, che di grazie toscane, lamenta questa confusa ed incerta nomenclatura delle viti e delle uve, la quale è appunto, come dice egli ed espone, uno storpio alla perfezione dei nostri vini, e ne propone un rimedio che facilmente se ne potrebbe pigliare. Ma va bene allegarne il brano che fia suggello alla verità della lode della squisita eleganza di questo nostro scrittore veronese morto or sono quattro anni. A pag. 10 recita dunque così:

» La seconda delle principali cause che alla perfezione de' nostri vini
» mi è avviso resistere, ella è siccome ho detto, quel difetto, in cui ci
» troviamo d' una esatta e distinta nomenclatura delle molte schiatte
» o varietà delle viti. Assaissime sono in fatti le viti che anche nella
» veronese provincia si coltivano: altre delle quali menano uve bianche,
» chi al verdognolo, e chi al color dell'oro volgenti; altre rosse o ne-
» riccie; e di queste tutte uve, secondo la varia lor qualità, quali buone
» da farne vino, quali piuttosto da usarne a cibo o fresche, o confettate.
» E siccome ogni singula vite, o per la forma o per un cotal portamento
» della pianta o delle foglie ovvero sia per uno special sapore ed odore
» dell'uva, ha alcun che di proprio che da ogni altra la distingue; così
» vi sono viti che danno uva buona, anzi ottima, di scelto gusto e
» di odore gradito ed altre che portano frutto di poco pregio o del
» tutto scipito. Ognuno pertanto avvedere si dee quanto importi che cia-
» scuna di queste differenti schiatte o varietà sia distinta con un nome
» proprio a nessun'altra comune, per poterle l'una dall' altra sceverare
» e riconoscere, e di tutte le singule specie o generazioni scegliere le
» migliori e che sieno le più adatte a piantare i propri campi, secondo
» la speciale qualità del terreno, risoluto o tenace, umido o asciutto, e
» secondo la postura del luogo, o piano o chinato, o baclo o solatio. Ma
» questa sospirata distinzione tra pianta e pianta, ossia questa esatta no-
» menclatura è quella di che tutto dì lamentiamo in vano il difetto. Tra
» noi ad ogni singula sorte di viti, salvo ad alcuna delle più comuni,
» molti e molti nomi si danno: e quello che è peggio si è, che il nome,
» con cui si distingue in un paese una cotale specie di vite serve in
» un altro una differente specie a dinotarne dalla prima al tutto diversa.
» In questo caos non sanno tra loro stessi intendersi gli agricoltori
» quando le une dalle altre vogliono le varie piante partire e discerne-
» re: ed è questa la cagione principalissima del non vedere, come si
» dovrebbe, le novelle piantagioni per la qualità delle viti migliorare.
» Or ecco il perchè tuttavia si coltivino alcune schiatte di viti, che per
» la scipitezza delle loro uve saria buono che fossero state spente già
» da gran tempo: e alcune al contrario delle varietà le migliori, per
» poco sconosciute si giacciano e quindi neglette. Al qual difetto certa-
» mente non è chi possa provvedere, se non ne pigli pensiero l'Acca-
» demia stessa (a), la quale sola potrebbe trovar modo di sopperirvi.

(a) L'Accademia Agraria Veronese, della quale l'Autore era membro, e dalla quale fu questa Opera premiata colla grande medaglia d'oro.

» Nè la via da tenere, per quanto a me sembra, assai diffcile non tor-
» nerebbe; che sì grave mancanza saria da cessare col raccorre in un
» solo spazio di terra dentro della città, o almeno vicino di essa, tutte le
» diverse generazioni delle viti che tra noi si conoscono. Quivi così in-
» sieme tutte adunate usando di molto studio e d' assaissima diligenza
» si dovrebbe sottilmente descriverne ogni singula spezie tanto riguardo
» alla pianta, quanto riguardo alla foglia ed al frutto. Compiuto questo
» lavoro sarebbero da scegliere tra tutte e sceverare le schiatte princi-
» pali, e di queste fare quasi altrettanti ceppi di numerose famiglie, ag-
» giungendo a ciascun ceppo, come proprie figliuole, tutte quelle altre
» varietà, che per una cotale rassomiglianza fra loro e al principale lor
» ceppo, mostrano essere d' una sola famiglia, e però tutte insieme so-
» relle quantunque per alcuna picciola differenza l' una dall' altra diver-
» sa. Non è certamente chi non vegga utilità grandissima che ne torne-
» rebbe; poichè in codesto luogo tutte indistintamente coltivandosi le
» generazioni delle viti, ed apponendosi ad ogni singula pianta un no-
» me proprio a riconoscerla, sarebbe finalmente dato agli agricoltori di
» potersi intendere insieme, ed avrebbero sicuro modo da scegliere per
» le piantagioni novelle le viti fra tutte le più opportune e le migliori,
» a seconda della differente postura del luogo e della speciale qualità del
» terreno. Gioverebbe eziandio che in codesto orto si ponessero quindi
» a poco a poco tutte le altre schiatte delle viti a noi straniere, molte
» delle quali, per mio avviso, o per la squisitezza o per la copia del frut-
» to, alle nostrali da preferire essendo, di se invoglierebbero gli agricol-
» tori, conosciute che fossero. Per la qual cosa a poco a poco, qua e co-
» là si vedrebbero andarsi via via propagando, e così le nuove pianta-
» gioni oltre misura migliorare con largo vantaggio de' singuli agricol-
» tori non solo, ma di tutta insieme la veronese provincia. »

Questo mio zelo patrio di far conoscere i nostri concittadini più il-
lustri per belle lettere o viventi, o morti testè non credo che potrà di-
spiacere in tanta penuria che siamo oggidì in paragone della età trapas-
sata, allor quando Verona contava una schiera di letterati sì insigne e sì
numerosa da bastar forse alla gloria non pur di Verona, ma ancora di
tutta Italia. Per la qual cosa conforto il nostro Luigi Morando Nob. di
Rizzoni Accademico Agrario a continuare la sua bella stampa del *Saggio
sopra gli effetti del vino ecc.;* scrittura molto laudabile per proprietà di
dottrina e di elocuzione italiana. *Nota del Correttore Veronese.*

(9) » Ed è un' altra maniera d' uve, la quale trebbiana è » detta, ed è bianca col granello ritondo, *piccolo,* e molti grap- » poli avente. »

T. Lat. *Tribiana, quae est alba cum grano rotundo, parvos et permultos botriones faciens.* Sembra dunque da leggere *piccoli e molti grappoli avente.* Anche il traduttore antico tedesco legge » Ella fa grap- » poli piccoli e molti. »

(10) » Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, sì co- » me *la linodella,* la quale fa buon vino. »

» Leggi *Lividella.* Così nei testi a penna; la stampa avea per errore *Linodella.* » Così la Crusca alla Voce *Lividella.* Anche i miglior testi latini leggono *Lividella,* e così legge pure il Testo tedesco.

(11) » Sono altre spezie d'uve bianche, delle quali *alcuna,* » avvegnachè appo alcuni in grande onore s' abbiano, appo » noi per diverse ragioni ecc. men buone per esperienza si » truovano. »

Leggi con tutti i testi, e colla buona sintassi, e col testo Latino; *delle quali alcune,* come ben emendarono le ristampe Napolitana, e Bolognese. La lezione *alcuna* della stampa citata è un errore manifesto di stampa.

(12) » Ovvero che troppo il *mollume,* e i molti pericoli te- » mono . . . . ma quasi ciascun anno di frutto se ne vanno » in fiore, non sofferenti in alcun modo il *mollume,* (e appresso) » Ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il *mollume.* »

Leggi in tutti e tre i luoghi *il melume* per le ragioni soprallegate nella mia annotazione Lib. 5. cap. 4. Nota N. 2.

(13) » Ma i loro granelli crepano per troppa piova: e ne' » monti ben provengono, ne' campi piani. »

Il testo originale latino ci avvisa che questo passo è molto difettuoso con danno grandissimo del concetto. Il latino legge così » Et in monti- » bus non bene proveniunt; sed in campestribus locis laetantur » che nel volgarizzamento si potrebbe avere con piccola giunta della negativa *non* e della avversativa *ma*; leggendo » e ne monti *non* ben provengo-

» no, *ma* ne' campi piani » due particelle che giudico necessarie a fornire il senso. Ma senza mettere mano nel testo mi bastò notare il difetto e porre sopralluogo, ma fuori del testo le giunterelle, per servire al lettore senza disservire al testo. Anche il Traduttore tedesco emenda qui il testo italiano.

(14) » Sono altre *molto* maniere d' uve nere, che per varie » maniere, o vero condizioni meno ree s' appruovano. »

Aperta scorrezione di stampa, o scorso di penna nel testo è questa lezione *molto maniere* che col T. Lat. e con tutti i testi volgari ho corretto leggendo *molte maniere*. Ma volli notare il cangiamento fatto nel testo, perocchè posso essermi anche ingannato.

(15) » E sono Albatichi, che molto il mollume temono, co' » quali si tingono altri vini, *e che sieno* di mirabil dolcezza e » buoni, ma impertanto son quasi sterili e fanno il vino trop- » po austero. »

Questo luogo si dee notare non per correggerlo, che è ben sano, ma per salvarlo da corruzione che potrebbe esserne fatta assai facilmente, non essendo nota la forza di questa *che* per *Ancor che*, la quale trovai usata eziandio dall' ottimo Comento di Dante Inf. 4. 82, *Ad Anassagora succedette Archelao, e dicesi che di costui fu discepolo Socrate, il quale fu maestro di Platone, il quale che* (vale *Ancor che, Benchè*) *avesse molti nobili discepoli, nientemeno Aristotile suo discepolo ec. a lui succedette siccome una stella Diana.* Sarà questo uso da registrar nella Crusca che finora ne manca.

(16) » Che molto il *mollume* temono . . . . . . e troppo te- » mono il *mollume.* «

Leggi in amendue i luoghi *il melume* per le ragioni allegate di sopra nel lib. 3. cap. 4. Nota N. 2.

(17) » E la valmunica e tusca, che molto nere sono, e me- » legono, ch' è innanzi a tutte altre maniere *di nera* e cana- » iuola «

Ho corretto col T. Lat. *Et melegonus qui ante omnes species denigratur,* » e melegono, che innanzi a tutte altre maniere *dinera.* »

In questa lezione si trova la voce *Dinerare* per *Imbrunare* da aggiungere alla Crusca, e corrispondente all' uso dantesco della voce *imbrunare* :

Maggiore aperta molte volte impruna
Con una forcatella di sue spine
L' uom della villa, quando l' uva imbruna.

CAPO VII.

(18) » In tre maniere si fa (il pastino): o vero che la » terra sia tutta cavata : o vero con solchi, o vero con *fossatel-* » *le tutta* la terra si dee cavare. «

Alla voce *fossatelle* si dee far punto, come fa il testo latino; ed allora si vede chiaro, come, proposte le tre maniere di pastiuo, ad una ad una si pigliano a sporre, facendoci dalla prima, cioè quando la terra si dee tutta cavare. Colla lezione dei testi finora stampati, ommessa interamente la prima pastinazione, si salta ricisamente alle due ultime maniere di pastino, e si insegnano fare cavando tutta la terra; il che è falso che far si debba, conciossiachè questa è l' opera ed il servigio da fare, non già nelle altre, ma nella prima sola maniera di pastinazione. Credo superfluo portare il testo latino, il quale a capello risponde alla traduzione italiana come fu da me punteggiata.

CAP IX.

(19) » Dopo il verno si piantino, acciocchè il caldo naturale, » per *doppio* acquosità del luogo, e ancora del verno, non si » spenga »

Ben fecero le ristampe a correggere, leggendo *per doppia acquosità,* come tutte le stampe antiche ch' io vidi, e col testo latino : *duplici acquositate.* Tuttavia non credo da muovere il testo dell' Inferigno, che io credo di dover così interpretare: *Per doppio di acquosità,* omettendo il *di* per un *vezzo* di nostra lingua, del quale vedi Crusca alla voce *di* e i Deputati in più luoghi.

(20) » E bisognerà massimamente le generazioni a tavole » disporre : e così delle diversità delle generazioni, distinta- » mente poste potrà di quella degli operarj minor numero com- » piere il lavorio. »

Noterò una minuzia di cambiamento che feci, trasponendo la virgola alla voce *poste*, coll' autorità del buon senso, e del testo latino: *Et sic generum diversitate distincte posita, poterit eam operariorum minor numerus expedire.*

CAPO X.

(21) » E in verità al primo modo, all' ordinato luogo si me-
» na, e incontanente, che 'l sermento è sufficientemente lun-
» go, ovvero *successivamente, per* gli anni dove manca la sua
» lunghezza. »

Abbiasi il testo latino, che è molto più chiaro » Et primo quidem » modo ad ordinatum protrahitur locum, aut statim cum sarmentum » sufficienter est longum; aut successive per annos, ubi ejusdem deficit » longitudo. » Un minuzzolo di correzione feci alla lezione volgare trasponendo la virgola, che giace alla voce *successivamente*, e mandandola appresso la voce *gli anni*. Più chiaro sarebbe stato leggendo *incontanente se 'l sermento*, ma la voce *che* facilmente può essere una proprietà della lingua nostra, che io non ancora conosco, e però non muto di cosa veruna il testo in questa particella.

(22) » E se la propaggine è menata nel luogo dove la vite
» dee esser *trita, e questo* sarà fatto immantinente, o nel pri-
» mo anno presso alla vite, la quale dee esser tolta via, per
» un piede sarà appressata, acciocchè ristori il danno nell' an-
» no primajo, e il seguente lievemente nel luogo prima dira-
» dicato si tragga. »

Forse è da leggere *tratta* in luogo di *trita.*

Anche qua a schiarimento di tanto buio ci faccia lume il latino. » Si » autem in locum eradicandum vitis propago ducatur, aut hoc statim » fiet, aut primo anno per unum pedem prope vitem auferendam pro- » trahitur, ut habito vitis damnandae fructu anni prioris, et sequentis, » leviter in locum prius eradicatae trahatur » Alla cui scorta si legga *o questo sarà fatto immantinente*, come leggono le stampe antiche.

(23) » O vero quando la vite, *che sola* è troppo di lunge,
» producesse fruttifichi tralci prendasene uno di lungi dalla
vite. »

Io metto pegno con chicchessia, fosse pure del più perspicace ed acuto ingegno, che non trova il bandolo in questa matassa, tanto è imbrogliata. Ma questo buio non è dalla colpa nè del Crescenzio, nè del suo toscano volgarizzatore, ne' dei copiatori suoi; gran mercè a tutti costoro il testo è più bello, e netto che un bacin da barbiere; ma lo oscurarono, e lo acceccarono affatto i signori correttori di tutte le stampe, che tutte son di concordia a tradire il merito di questa lezione. Basta annunziare il testo latino, e il discreto lettore a questa luce si vedrà come levare la benda dagli occhi, a vedere il lume del bel mezzodì. » Vel cum vitis » (quae sola est) nimium longe producit frugiferos palmites, plicetur » unum remotum a vite. » Vegga dunque a sua posta il lettore come ponendo fra due parentesi il membretto *che sola è* tutto il passo acquista quel lume, che da se avrebbe, se fosse letto almeno come sta, e giace negli antichi testi a penna senza segno, nè titolo di punteggiatura; perocchè la virgola, per esempio, che dai correttori fu messa alla voce *di lunge* guasta tutto il concetto, e lo accieca affatto.

(24) » Innanzi al Verno, meglio la propaggine si mena : ma » in questo modo, che nel piano sotterra un piede, e ne' chi- » nati, e rupinosi insino *a due piedi*. La vite da trarre s'at- » tuffi. »

Ecco qua un altro danno assai grande, che fece al sentimento nel concetto il correttore della stampa citata. Al membretto *a due piedi* è da virgoleggiare, ma non è da far punto fermo, come virgoleggia il testo latino, e come anche fanno le stampe antiche. Questo errore emendarono nella Crusca i Sigg. Accademici alla voce *Rupinoso*, dove allegarono questo passo leggendolo attentissimamente non pur nella lezione scorretta della stampa citata, ma nelle varie lezioni eziandio degli altri testi a penna; di che notarono nella loro postilla, (alcuni testi a penna hanno *ruinosi*, altri *rovinosi*).

CAPO XI.

(25) » Poi si leghi, come negli altri innestamenti : *e serrato*, » con alcuno coprimento, da' venti, e dal sole si difenda. »

Questa lezione è viziosa e tanto più pericolosa, quanto che porgendo alcun senso non apertamente cattivo, nè irragionevole, e che par servire comecchessia al sentimento, ingannerebbe ognuno se il testo latino non iscoprisse la ragia. Così dunque nel latino si legge » Deinde ligetur, ut

» in aliis insitionibus est narratum, tegmento quoque aliquo a ventis et » sole defendatur. » Chi non vede che da legger sia, *come negli altri innestamenti è servato?* Similissime sono di figura, e di suono le due lezioni *serrato* o *servato*, ma la prima è a gran pezza di altro significato e non punto di questo mondo ha che fare col sentimento, chi ben osserva, che ozioso riesce al senso il *serrare* aggiunto al legamento già fatto; ove quell' altra voce sta nella sentenza proprissimamente ed ha seco lo scudo del testo latino, non che la ragione. Contro i più schizzinosi pongo in mano al lettore da mutare la mia correzione l' uso di questa voce *servare* che troviamo in questo medesimo senso nel cap. 13. di questo libro dove nel bel principio si legge » il che è ragionevolmen- » te nella viticella più forte da servare. »

(26) » E la *congentura* fasciata, con pezzuola incerata, e con » morbido vinco legata sia. »

I correttori della ristampa emendarono *E la congiuntura ec.*; ma più della costoro io venero l'autorità della stampa citata, e degli Accademici della Crusca che questa voce *congentura* con questo esempio adottarono in senso di *congiuntura*, e non fecero mutazione allor quando si misero ad emendare i branetti di questa scrittura nella Crusca allegati. Anche le stampe antiche mi porgono conforto di non mutar nulla il testo conciossiachè trovo aver esse mutata la lezione, provvedendosene una, secondo il costume, dal testo latino, e scrivendo; *E la legatura fasciata ec.*; ed il latino *Ligatura cum peciola et cera imbuta etc.* Io fo dunque ragione da questo, che questi vecchi correttori si volessero incontrare, leggendo i testi, in una tal voce di non comune uso, anzi d' uso assai raro, e per questo misero mano a cambiare lezione; il che mi dice esser essi avvenutisi non nella lezione ordinaria e comune *congiuntura*, la quale dovean sapere che origina da *congiugnere*, ma essersi avvenuti nell' altra *congentura* il cui rarissimo uso li fece aombrare, e, al lor solito, cambiare il testo, e leggere col Latino *legatura*.

(27) » Innestasi ancora nell' arbore dell' olmo, e forse in » alcuni altri, secondo Columella ; sì come nel tronco dell' ar- » bore Gallica ; insino alla midolla si perfori con un succhiel- » lo, e quivi si ficchi ramo di Vite. »

Le parole del testo latino son queste ; » Inseritur autem in arbore » Ulmi. et forsam in quibusdam aliis, secundum Columellam, ut truncus

» arboris Gallica usque ad medullam (sic e non *ad medollum* err: di St.)
» perforetur terebra; ibique affigatur surculus Vitis: » dove è chiaro, che *Gallica* è aggiunto di *Terebra*, non di *Arbor*; il che poi anche viemaggiormente si conferma col passo stesso dell' autore citato di Columella.

» Nos Terebram, quam Gallicam dicimus, ad hanc insitionem com-
» menti, longe habiliorem, utilioremque comperimus; nam sic excavat
» truncum, ne foramen inurat. Lib. 4. Cap. 29. »

NB. Ed il Crescenzio ripete questa verità nel lib. 5. Cap. 19. così recitando. » E se l' ulivo è sterile, forerálo con succhiello gallico, e ciò fatto
» incontanente prenderai ec. E appresso. E se cotale arbore non frutti-
» fichi sì si pertugia con succhiello gallico, insino alla midolla. »

T. Lat. » Si sterilis est olea, gallica terebra perforabis etc. » e appresso » Si fructus arbor locta non fert, terebratur gallica terebra usque
» ad midollam. » *Giunta del correttor veronese.*

(28) » Fannosi ancora gli predetti innestamenti ne' luoghi
» caldi nel mese di Febbraio: ne' freddi di Marzo, quando le
» viti lagriman con umore spesso, e non acquoso, avvegnachè
» *fatte* nel tempo, che acquose versan le lagrime. »

La Crusca alla Voce *Lagrima* corregge così: *avvegnachè fatti nel tempo* ec. e va pur bene, avendo rapporto la voce *fatti* col masculino sopra detto *gli predetti innestamenti.*

(29) » Ancora altro modo, col quale la ignuda gemma, nel
» luogo dell' altra, con mele, o con alcun' altra cosa si pone,
» da alcuni volgarmente detto, *nol ponga:* conciossiacosachè in
» niuno modo paia approvare la ragion naturale ec. »

Il latino legge così » Alium insuper modum, quo nuda gemma loco
» alterius cum melle, vel alia quacumque re ponitur, a quibusdam vul-
» gariter proedicatum, non pono, quia cum nullatenus approbare videtur
» naturalis ratio » Sarebbe dunque da leggere *non pongo* come emendò la ristampa bolognese; ma le stampe antiche confrontano colla lezione della citata; e questa lezione *nol ponga* dice finalmente un medesimo che il latino, anzi più, dissuade il lettore dal ponere un tale innestamento. Credetti dunque di non mutare il testo di cosa veruna.

CAPO XII.

(30) » Ma il savio dee stimar la virtù della vite, imperoc-
» chè quella, che più alto si coltiva, è grassa, *e feconda*, e non
» dee aver più che otto tralci. »

Emendai sulla scorta del testo latino, che non lascia dubitare della vera lezione, accusando manifestamente di falsa e scorretta la lezione dei testi toscani » Nam quae altius colitur et pinguis, et foecunda est, plus » quam octo palmites habere non debet » il che dice nè più nè manco il volgarizzamento, sì veramente che sia letto bene *imperocchè quella che più alto si coltiva e grassa e feconda è, non dee aver più che otto tralci.* Ecco da quali minuzie dipende nelle scritture il dire le più chiare, ed utili verità, in cambio delle chiacchiere, e dei più solenni svarioni.

(31) » Le sue gemme per lunghi *internodi* hanno distanti. »

Leggi *internodii* per la ragione allegata di sopra nel Cap. 3. Nota N. 2.

(32) » Ancora il luogo che la vite conservi, cioè che un
» guardiano *lasci. Ancora* nella parte bassa, o vero in altro con-
» venevole luogo, quando per la vecchiezza o vero per la de-
» formità, o vero per troppo lunghezza della vite, abbisogna
» di rinnovare, acciocchè, poichè sufficientemente sarà cresciu-
» ta nel luogo del guardiano si mozzi tutto quel che rimane. »

Si dee spegnere il punto alla voce *lasci*, e leggere correntemente: *un guardiano lasci ancora nella parte bassa ec. T. Lat.* » Item locus » qui vitem servat, ut custodem relinquas etiam in parte infima vel » alio loco cum propter vetustatem aut deformitatem, aut nimiam lon- » gitudinem vitis indiget renovari, ut postquam suficienter creverit in loco » custodis residuum amputetur. »

CAPO XIII.

(33) » Ma se la vite sopra gli arbori, o vero arbusti salire
» dee *per, età, a questo* è da procedere, infino a tanto, che a' ra-
» mi *sarà*.

Il latino ci porge da leggere bene questo branetto, che fu mal letto dall' Inferigno. » Quod si vitis super arbores, vel arbusta conscendere

» debet, per aetatem ad hoc ducenda est. » Onde la virgola, che è nella voce *età*, si dee mettere alla voce anteriore *dee*. Si dirà ch' io vo a caccia di virgole; ma se da queste male allogate, il concetto è fitto in un buio il più tenebroso, dovrò farmi da altro che dalle virgole ad illuminare questa scrittura di Pier de' Crescenzi? Le stampe antiche in luogo del verbo *procedere* hanno l' altro *producere*, lezione forse migliore. Ma non è sì lontana dal vero anche la lezione citata *procedere*, ch' io la debba rimuovere di casa sua. Sappiasi per altro che il MS. Marciano legge *a questo è da perducere ec.* La voce ultima *sarà* scambiai nella sua vera e genuina *sarrà* cho vale *salirà*.

CAPO XIV.

(34) » Molto farà prò, se fatta presso al palo la legatura, si » leghi fuori di quella, *e poichè* già le lagrime gittano, soave- » mente un poco si torcano i sermenti. »

L' Inferigno propone una correzione da fare a questo passo, leggendo così *se fatta presso al palo la legatura; fuori di quella, poichè già le lagrime etc.* Perfettamente col testo latino. » Si facta prope palum liga- » tura extra eam, postquam lacrymas effundunt, suaviter modicum tor- » queantur sarmenta » Ma questa correzione così di sua autorità composta non ebbe egli l'animo di porla nel testo ed io non mi sento di essere più ardito di lui, bastandomi di averla, eziandio soppralluogo, accennata al lettore. Avessi almeno la debole autorità delle stampe antiche, le quali leggono colla stampa citata.

CAPO XV.

(35) La stampa citata chiama questo capitolo XVI, saltando di netto il numero XV.; e così sino a fine del libro prosiegue fallando di un numero. Io noterò sempre lo sbaglio, dicendo *alias* XVI. nel numero XV.; alias XVII. nel numero XVI. acciocchè le citazioni della Crusca si possano riscontrare, le quali dagli Accademici furono fatte or sul numero progressivo corretto, ora su quello errato. Per atto di esempio alla voce *Acerbezza* si allega il CAPO XVIII. di questo libro, ed è veramente il CAPO XVIII. secondo la correzione fatta. Ma, per esempio, la voce *danneggiamento*, la quale è nel capo diciasettesimo, si allega Cr. 4. 18. 2. ed è nel capo XVIII. secondo l'errore della St. citata. E del capo stesso diciasettesimo abbiamo la voce *acerbezza*, la quale gli Accademici allegano secondo la correzione fatta. 4. 17. 1.

(36) » Del mese di Agosto, dove la vigna è più misera, se-
» minano una corba di lupini a una bubulca: e quando con-
» venevolmente sien cresciuti, sì gli *risotterrano*. *E ottimo* ster-
» co alle vigne si crede dare, o vero nelle fosse, intorno alla
» vite fatte, *se* mettono, minutamente tagliati, sermenti e pam-
» pani e gli ricuoprono. »

Il testo latino legge così » Mense Augusti, ubi vinea miserior est, lu-
» pinorum corbem unam in jugerum serunt et cum ad debitum augmen-
» tum pervenerunt, eos evertunt, et optimum stercum proebere vineis
» dicuntur etc. « Alla scorta di questo latino ognuno può vedere da
se quanto ragionevolmente virgoleggiassi alla voce *risotterrano*, ed il pun-
to trasponessi alla voce *dare*. Anche ognun può vedere col testo latino
a fronte, come la lezione *se mettono* è un pretto idiotismo forse del co-
piatore, male inteso dal correttore, che bene inteso si dovea leggere co-
me io feci *si mettono* che corrisponde al verbo latino *ponuntur*.

CAPO XVI.

(37) » Per la qual cosa con la verga, nella quale sia il *nodo*
» dell' altezza del pastino disegnato, il diligente guardiano, in
» molti luoghi la pruovi. «

Per la gran somiglianza che hanno fra loro queste due voci *modo*, e
nodo si veggono spesso scambiate in questa scrittura con grande danno
del senso. Anche qua pigliò sbaglio lo spensierato copista, e quando scri-
ver dovea *il modo* gli venne scritto *il nodo*, che nulla fa a proposito di
ciò che qua si ragiona. Ad emendare il passo abbiamo l' autorità del La-
tino, che così legge: *in qua sit altitudinis pastini modus*. Abbiamo an-
cora l' autorità, qual ch' ella sia, delle stampe antiche, le quali leggono *il
modo*, ma quello che ci dee levare ogni dubbio è l' autorità del medesi-
mo testo dell' Inferigno, che questa medesima cosa recitò in questo libro
al capo settimo pag. 4. Dove si dice: *il guardatore con una verga la
pruovi, nella quale il modo è della predetta altezza disegnato.*

CAPO XVII.

(38) » Alcuna volta sono impedite (le viti) da corrosion
» d' animali, i quali molto l' offendono, e *avveleniscono*. »

Questo verbo *avvelenire* così in significato attivo, sarebbe da registrar nella Crusca, se non fosse una lezione viziata, che gli Accademici non hanno messa nel loro Vocabolario, perchè la riconobbero adulterina, ed invece adottarono la germana lezione *Avvelenano* sotto il tema *avvelenare,* questo passo allegando ed aggiugnendo in postilla (così hanno i testi a penna, quantunque lo stampato abbia *avveleniscono*). Egli è ben vero che il verbo attivo *avvelenire* fu adoperato dal Redi, se dobbiam credere all' Alberti, che nel suo Dizionario allegò il passo tratto dalle *Esperienze naturali* del Redi, ma dico il vero, non avrei animo di adoperar questa voce sulla sua sola autorità in questo caso, che mi par ragionevole il sospettare aver lui questa voce adoperata, attignendola dalla falsa lezione di Pier Crescenzio ; come un' altra voce il medesimo Redi usò per isbaglio di falsa lezione, ed è la voce *sfilaccicato,* che il Redi solo adoperò e sulla sua autorità fu allegata nella Crusca ; ma sappiamo oggimai che egli volle aver questa voce formata sulla foggia della voce *filaccica,* apportata nella Crusca per *fila* nel numero plurale, sull' appoggio delle Vite SS. Padri (1. 49.) in quel passo : *Desideravano di toccargli almeno le filaccica del Vestimento.* Ma che, se questo è un errore di alcuni testi, e della stampa del Manni ? La cui vera lezione, secondo i migliori testi (e fra questi l' ottimo della libreria Gianfilippi) è la seguente *le filaccia del suo vestimento* ; il che fa osservare alla voce *Filaccica* il mio Chiarissimo sozio dei studii l' Ab. Paolo Zanotti nel nostro Vocabolario della Crusca, che si ristampava in Verona.

CAPO XVII.

(39) » In cotali luoghi tali generazioni di viti da piantar sono, » che tardi mettano, siccome sono albane, *verzicano,* e garganice, e majuolo. Alcuna volta nelle vigne entrano bruchi, che » ogni verdezza rodono, e vermini verdi, e *asuri* piccoli, i quali » taradori si chiamano a Bologna, i quali ecc. »

Due solenni svarioni si leggono in questo brano, che furono messi in questa aurea scrittura dai dormigliosi menanti, che di tante magagne contaminarono i nostri testi di lingua. L' uva qui detta *verzicano* non credo che fia mai possibile di riscontrarla in natura, non essendo altro che un vano glossema, non so come insinuatosi nel nostro testo ; egli volle essere stata una chiosa della voce *mettano,* e sarà stata scritta o fra linea e linea nel bianco, o dirimpetto al testo con alcuna chiamata,

ed avvenutisi a questa i copisti la misero alla ventura nel testo, e cadde dalla loro penna fra le uve. Ma si spenga oggimai questa giunta importuna, che non ci ha luogo, e non faccia ghiribizzare gli interpreti a voler dichiarare qual sorta di uva potesse esser questa. Vollero i Sigg. Accademici aver sospettato anche essi di questo glossema non avendo nella Crusca registrata questa uva, *verzicano ;* questa sorte di uva non trovasi nella lunghissima serie delle Uve del cap. IV. questa voce non trovasi nelle stampe antiche ; ed il testo latino legge. » In talibus locis talia genera vitium plantanda sunt, quae tarde virescunt (*ecco donde pigliò il chiosatore la chiosa* verzicano) ut sunt albana, garganica, et maiolus. »

L' altro svarione fu già trovato, dal Chiarissimo Ab. Zanotti nelle sue emendazioni alla Crusca alla voce *Asuro*, e ne porterò le parole per non rifare il fatto : » Parla Pier Crescenzj di quegli insetti della spezie dei piccoli scarafaggi di colore altri verde, altri azzurro, i quali recidono, ma non interamente, il gambo delle tenere foglie delle viti per farle appassire senza che cadano, e poterle poi torcere, e accartocciare deponendovi entro le loro uova. Tale insetto è chiamato in latino *convolvolus.* Male in qualche codice di Crescenzio è stata letta la parola *asuri* per *azuri*: e, quel che peggio è, che dagli Accademici è stata presa per sostantivo, qual nome di quegli insetti, e portata nel Vocabolario : dove è un aggiunto, che dinota il loro colore. Il latino è: *Aliquando vineas invadunt rugae, quae omnem viriditatem corrodunt, et vermes virides, et azuri parvi, qui Taiaturi vocantur Bononiae, qui natos cum uvis palmites devorant* (forse fu letto *deforant.*) *et desiccant.* Vuolsi adunque questo *Asuro* come farina non buona sceverare in tutto dal Vocabolario. » Fin qua il Zanotti, ed io debbo conchiudere che se nella Crusca non istà bene questa farina, non istà bene eziandio nel Crescenzio volgarizzato, chè non è del suo sacco questo sì reo cruscone. La nota dei correttori Bolognesi la ommetto per non ripetere con altre parole la cosa di questi vermicelli.

(40) » E non lasceremo alla viticella tagliata, più che due, ovvero tre rami, e per la 'ngiuria de' venti si leghino, se tu ne lasci al principio meno. Di questo mese spampanare si converrà. »

Io recherei la lezione alla puntatura del testo latino che così legge : » Si relinquas in primordio pauciores hoc mense pampinari conveniet » cioè : *se tu ne lasci al principio meno, di questo mese spampanare si*

converrà. Ma non reo senso ci porge eziandio il punteggiamento del testo dell' Inferigno, e però lo lascio qual è.

CAPO XVIII.

(41) » Alcuni altri ottimamente seccate al Sole, ancora in » mosto dolce freddo *l' attuffino, e secchino* alquanto e *compon-» gano*. »

Questo modo imperativo dei verbi *attuffare, seccare*, e *componere* sono tre scorrezioni cui io tolsi, e levai dal testo coll' autorità del latino, che legge *obruunt, et exsiccant, et componunt*; e di ciò mi diedero buono esempio gli editori Bolognesi.

CAPO XIX.

(42) » Ma di quelle (granella di uva) pestate, e fattone fa-» rina, e bevuta, conforta la collerica uscita, e ristrigne, e mag-» giormente se s' arrostisca. »

Il T. Lat. ci porge un' altra lezione, che forse al giudizio dei dotti è migliore, così leggendo : » Sed farina ex eis pistatis facta, et bibita con-» fortat, et (*NB*) et cholericam egestionem stringit, maxime si assentur. »

Adunque l' una lezione dà questo concetto, che la farina di queste granella bevuta conforta la collerica uscita, e ristrigne, ma la lezione originale dice che questa farina bevuta conforta ; e che ristrigne la collerica uscita. Questo secondo concetto si recita eziandio nel toscano volgarizzamento sulle St. Ant. le quali la congiuntiva *e* non iscrivono dinanzi alla voce *ristrigne* di che così leggono : *e bevuta conforta, la collerica uscita restrigne*. Anche la traduzione tedesca conserva il concetto originale latino.

(43) » Il buccio è grosso ecc. e 'l calor del fegato spegne e » toe la sete, e l' acutezza della collera calda e rossa : mitiga » il vomito, e la soluzion collerica strigne. »

Anche in questo branetto il testo originale e le St. Ant. ci porgono una miglior lezione, recitando che toglie questo buccio la sete, e che l' acutezza della collera calda e rossa non toglie, ma mitiga ; e che il vomito non mitiga già, ma strigne, e con esso strigne la soluzione collerica. Ecco il latino ; » Et epatis calorem extinguit, sitim aufert, acumen ca-» lidae et rubeae cholerae mitigat, vomitum et cholericam stringit. » Ed il testo italiano sulle St. Ant. così recita conforme al T. Lat. » E l' acu-

» tezza della collera rossiccia mitiga : il vomito e la soluzion collerica » strigne » e precisamente nè più nè meno colle St. Ant. legge il traduttore tedesco.

(44) » Se con la corteccia e ossa si mangi (l' uva), indura » *la digestione*, cioè uscita. »

La Crusca definisce alla voce *egestione* che ella vale uscita, cioè il mandar fuori degli escrementi, onde è manifesto l' errore di questa lezione nel testo *indura la digestione cioè uscita*, ed è manifesto che si dee leggere colle St. Ant. *indura la egestione cioè uscita.* Questa voce egestione, cioè uscita di corpo, leggerai in altri luoghi di questa opera, come per es. nel libro quinto Capo VII. Capo XII. e Capo XVIII. In altri luoghi assai di quest' opera noi troveremo questo malo equivoco di digestione per egestione e di egestione per digestione, che sarà sempre corretto dai migliori TT. latini e volgari, e ben fecero gli Accademici della Crusca di non adottare questa voce egestione per digestione e digestione per egestione, il quale equivoco dà, che il fare una buona ed ottima digestione dovrebbe poter dire cacare le coratelle, e per ciò doveano i Signori Accademici emendare la St. cit. del Cresc. almeno nei varii brani di essa allegati nel Dizionario.

CAPO XXIII.

(45) » Utile è nelle vigne aver *bottume*, nel quale l' uve si » pongano, dove più tempo potranno stare: e di fuori in tini » piccoli di *bottume* fatti, sarà raccolto vino maturo, che quindi » uscirà. »

Leggi *bitume* per *bottume* in tutti e due i luoghi col T. Lat. » Utile » est in vineis habere bitumen, in quo ponantur, ubi diu stare poterunt, » et extra in tina parva ex bitumine facta. » Questo errore fu già corretto dagli Accademici della Crusca alla voce *bitume,* dove allegando questo esempio si aggiunge fra parentesi (*così hanno i migliori testi a penna, e non* bottume, *come lo stampato ; ed anche nel latino i testi a penna hanno* bitumen, *e alcuni* lutumen). Qua *bitume* vale *creta,* come spiega la Crusca, onde vien *bitumare,* secondo quell' esempio del Tes. Pov. cap. 73. *E vuolsi coprire, e bitumare d' intorno la pignatta colla terra creta, che non possa respirare.* Anche le St. Ant. leggono tutte *bitume.*

CAPO XXVII.

(46) » O se, vendemmiato, il mosto debole esser conoscerai, » che questo cognoscerà il gusto. *Quando* il vino ne' vasi si » metterà ecc. »

Non so come fosse lasciato cadere un punto fermo alla voce *gusto* nella stampa citata. Io lo cacciai coll' autorità del contesto, del testo latino, e di tutte le stampe antiche, e ciò fecero rettamente eziandio i Bolognesi.

CAPO XXXIV.

(47) » E conviensi ancora, *che* quando de' vasi grandi in » piccoli vaselli lo tramutiamo, osservare il nascimento delle » stelle, perciocchè si muove la feccia nel nascimento delle » stelle, e massimamente quando fioriscon le *cose*. „

In questo passo la voce *che* reggente l' infinito è di uso assai raro, nè registrato ancor dalla Crusca, ma si dee registrare qual uso da' classici adoperato come notai per es. in fra Simone da Cascia Ordine della Vita Cristiana, part. I. Cap. 14. in tre ottimi MSS. del secolo XIV. *Dunque studiati, anima, che di nulla cosa e per nulla cosa e con nulla persona fare letizia se non del beneplacito di Dio e della virtù ec. E così il contrario, che per nulla cosa e con nulla persona prendere tristizia se non del dispiacere di Dio e del vizio.* E cap. 3. *Deh, che è a pensare che lo Re del Cielo e della terra così bello iovane, così dolce, così amabile stare solo, e digiunare così asperamente.* ? E cap. 5. *Grande infermità e miseria è che la fede tanto provata andarla cercando a modo di cosa nuova.* E nell' ottima scrittura della Teologia Mistica da me preparata alla stampa sopra due MSS. nella prima parte si recita : *Anche è disonore importabile che l' anima, che piatosamente ha sentito che cosa è questa giocondità, chinare gli orecchi a' parlamenti degli amici temporali, e degni di ricevere i gaudii mondani.*

Nella seconda parte del passo allegato del Crescenzi non noterò una grazia di lingua, ma una disgrazia di lezione nella voce *cose* » quando » fioriscon le cose. »

Non è sincera questa lezione, ma è sconciatura della vera e germana lezione, la quale abbiamo in tutte le stampe antiche, e nel testo la-

tino, che legge : *et maxime in flore rosarum*, e nota bene che non potè certo aver letto il volgarizzatore *in flore cosarum* da prendere scambio d' una lezione per l' altra, come i copisti del Volgarizzamento pigliarono *cose* in iscambio dell' altra voce simigliantissima *rose*. Le stampe antiche per altro non mi fanno molta autorità, che si veggono avere anch' esse trovato l' errore della strana lezione *quando fioriscon le cose*, ed ebbero i correttori ricorso al lor solito al testo latino, e ligii ad esso tradussero *in fiore di rose*, quanto alla lettura bene, ma quanto male al senso ognun vede. Per somma nostra ventura abbiamo questa forma di dire stessissima nel fine del capo XXXVIII. di questo libro, e fu ivi nel toscano conservata intera *quando fioriscon le rose*, che ci dà lume, ed autorità per correggere questo errore.

CAPO XXXVIII.

(48) » Ogni vino spesso si volge appresso del tramontar » delle Pliade, e appresso del solstizio estivale, e appresso » sotto al cane sboglientante, che volgarmente Curino è chia- » mato. »

* Così ancora nei testi latini manuscritti da noi veduti. *Omne vinum saepius vertitur, circa Vergiliarum occasum, et circa solstitium aestivale et circa Canis aestum, quod vulgariter Curinas vocatur*. Nella edizione di Basilea è scritto *quod vulgariter Currus vocatur* : e nella traduzione del Sansovino : *che volgarmente si chiama Cumma*. Convien dire che per inavvertenza de' Copisti alcuno errore s' introducesse ab antico ne' testi ; a emendazion del quale niun lume ci somministra il Capo 10 del lib. 7. delle Geoponiche Greche da cui questo luogo è stato preso. Niun paese d' Italia certamente è noto, in cui al corso de' giorni caniculari sia dato il nome di *Curino* o di *Curro* o di *Cumma*.

CAPO XXXIX.

(49) » L'uva passa trattene le granella , *e con rena* messa » nel mosto, ovvero nel vin cotto, fa il vin grasso e perma- » gnente. »

Non posso tacere un sospetto che ho sulla lezione *e con rena*. Che imbratto vorrebbe riuscire se l' uva passa tu mettessi con rena nel mo-

sto, o nel vino cotto? E si cavano le granella e in suo luogo si mette della rena. E questa rena fa il vino grasso? sarà bene una gran maraviglia della natura e dell' arte. Io son tentato di credere che da legger sia *e con vena.* Ma che se il T. Lat. anche egli si accorda a leggere *cum arena?* Voce sciaurata! E le St. Ant. non leggono meglio. Ed il Vocabolario della Crusca, che porta questo per brano alla voce *permanente,* così legge: *L' uva passa ecc. fa il vin grasso e permagnente* e con quella sua cetera malagurata ci lascia il cocomero in corpo.

Io credo che conoscessero pur l' errore, ma non trovassero ne' lor testi a penna i Sig. Accademici da emendar questo errore, e che questo forse sia fallo non dei copisti, ma del toscano volgarizzatore che lesse anch' egli come anche oggi leggiamo col T. Lat. *cum arena.* Tuttavia debbo lealmente confessare che i MSS. Marc. Latini leggono *cum arena,* che il MS. volg. Marc. legge *con rena,* ed il Sansovino altresì: di che volentieri mi rimetto al giudizio de' savii nell' arte.

(50) » Altri seme di lino, *e vero* legno di quercia ardono, » e la cenere metton nel vino. »

Il Crescenzio non volle dire, raccomandando, che il legno di quercia sia vero, e non falso; ridevole raccomandazione, quasi il legno di quercia fosse oro o simile cosa preziosa, da contraffarlo. Ma la vera lezione abbiamo dal latino, che ci scopre il fallo leggendo: *Alii vero semen lini, vel lignum querci comburentes etc.*, sul qual latino il volgarizzatore non potea certo leggere *e vero legno di quercia,* come non poteva non leggere traducendo *o vero legno di quercia?* Col latino leggono le stampe antiche.

(51) » Togli cardamomo, *ghiaggiuolo, illirica*, cassia, spiga- » nardi, mellilotо, silobalsimo, squinanti, *casto*, spicaceltica. »

In tutto Dioscoride, o nei più copiosi semplicisti non si troverebbe che razza di erba fosse questo *Casto,* perocchè questa è una aperta sconciatura della vera lezione *Costo* notissimo ed usatissimo nel trecento, come si può vedere nella Crusca alla voce *Costo.* Gli Accademici nella Crusca registrano anche la voce *Casto* interpretandola per *Agnocasto*; non si poteva meglio ghiribizzare, e storiare; ma il testo latino ci accusa la vera lezione e ben fece l' Ab. Paolo Zanotti di spegnere e dalla Crusca rimuovere questa voce *Casto,* non avendo altro appoggio, in questo si-

gnificato, che la sostenesse. Già la correzione era stata fatta dai correttori Bolognesi sull' autorità del testo latino che così legge « Recipe car-
» damomi, ireos aellyricae, cassiae, spicenardi, meliloti, xilobalsami,
» squinanti, còsti, spicae celticae ec. » Un altro miglioramento hanno fatto i correttori Bolognesi a questo passo, che non è disprezzabile, ed è il seguente. La stampa citata leggendo *ghiaggiuolo, illirica* fa due cose distinte, e convengono colla citata le stampe antiche, ed anche gli Accademici della Crusca registrano come cosa distinta il sostantivo *illirica*; ma l' originale latino fa delle due sola una cosa leggendo *ireos aelliricae* che i Bolognesi ci diedero nel volgarizzamento *ghiaggiuolo illirico.*

(52) » E presso alla fine del bollire, si ponga in ciascuna
» caldaia dell' ingamula e del *livertissio* secco, o vero del *liver-*
» *tissio* solamente. »

* Ne' migliori codici latini : » juxta finem ebullitionis ponatur in quo-
» libet caldario Ingamula, et Livertixii sicci, vel Livertixii tantum. »

Per *Livertissi* è certo, e sarà provato altrove, doversi intendere i frutti squamosi, detti volgarmente fiori del Lupulo. *L' Ingamula*, o *inganula* qual cosa sia se droga, se erba, nomata così per isbaglio de' Copisti, chi è ora, che possa vantarsi, di saper darne conto ?

NB. Io lessi *Livertizio,* come si scrive eziandio in questo testo al cap, LVII, del lib. VI. dove di questa erba si ragiona. *Livertizio* legge anche la Crusca e non mai *Livertissio.*

Il testo Germanico legge : *E poi porrà in ciascuna caldaia inganula e luriccio che è secco ovvero solamente luriccio.*

(53) » O vero altrimenti si fa *dilettevole*, e maraviglioso a
» bere in questo modo. »

Non si può negare, che la lezione *dilettevole* sia adulterata, e che voleva essere scritto *durevole,* perchè del far durevole il vino si porgono qua i varii modi, non altrimenti del farlo dilettevole. Questo ci dice non il solo contesto, ma il latino altresì, il quale ne' miglior codici manuscritti legge: *Vel aliter fit durabile et mirabile ad bibendum.* Ma la stampa di Basilea ci dà a leggere, *delectabile,* come volle aver letto eziandio il traduttore, di che il fallo non è dei copisti, ma è del maestro, e si vuol notare, ma non mai levare del testo.

CAPO XL.

(54) » In che modo il vino volto si liberi, e *guarisca.* »

Così hanno tutte le stampe da me vedute: ma per buona, ed ottima ventura i Sigg. Accademici della Crusca alla voce *volto* add. notano, che ne' MSS. si legge *chiarisca*, e che è fallata la lezione stampata. Tutto il contesto medesimo parla di chiarificare il Vino, e ci conforta a farne la correzione sul titolo di questo capo. Il latino poi ci toglie ogni dubio così leggendo: *Qualiter vinum versatum liberetur et clarificetur.*

(55) » E fatto questo, con una mazza fessa, nel vaso posta
» lungamente si rimeni, e più volte per di sotto la fecciaia si
» tragga, ed in vaso ancora si riponga: e quando *chiarificato*
» sarà, ogni torbidezza, per lo spillo dalle costole e di sotto
» per la cannella di sotto si tragga, e di nuovo si riponga nel
» vaso. »

Nella Crusca si porta questo branetto con qualche varietà, vedi alla voce *Cannella,* così dunque si legge » Quando chiarificata sarà ogni tor-» bidezza (del vino), per lo spillo dalle costole, e di sotto per la can-» nella si tragga. » Due varietà si riscontrano col raffrontamento del testo Inferigno e di quello degli Accademici della Crusca; l' una nelle parole: *quando chiarificato sarà ogni torbidezza, per lo spillo ec.* che sono dagli Accademici mutate così: *quando chiarificata sarà ogni torbidezza, per lo spillo ec.* Lezione certo migliore, conciossiachè non la sola torbidezza si dee cavare dalle costole per lo spillo, e per la cannella di sotto, ma il vino tutto, chiarificata ogni sua torbidezza; altrimenti non so vedere come da tutti i forami della botte si p tesse cavare la sola torbidezza senza il vino che dentro vi fu lasciato. L' altra varietà si riscontra nelle parole; *per lo spillo dalle costole, e di sotto per la cannella di sotto si tragga;* dove si vede che agli Accademici fece noia la ripetizione così vicina della voce *di sotto*, e l' hanno levata nel secondo luogo leggendo *per lo spillo dalle costole, e di sotto per la cannella si tragga.* Ma con riverenza di tanto valenti maestri mi pare che non sia necessario mutare il testo dell' Inferigno, e che la voce *di sotto* così ripetuta stia bene, perchè la prima volta vuol dire generalmente che dalla parte di sotto si dee cavare il vino chiarificato, e la seconda volta si aggiunge *di sotto* alla cannella per dichiarare e specificare qual cannella ella sia, che è la cannella di sotto, cioè quella che

più su fu chiamata *feceiata*; o se di sopra il latino *de subtus per feciariam extrahatur*, fu volgarizzato *per di sotto la feceiata si tragga*, quelle medesime parole latine sta volta piacque al volgarizzatore di tradurle così: *di sotto per la cannella di sotto si tragga*. Questa correzione adunque non mi par di adottarla, benchè dalla Crusca proffertami; tuttavia della prima emendazione gran mercè agli Accademici si vuole avere, conciossiachè se quei valentuomini non ci emendavano questo luogo non l' avrei potuto io, perocchè qua il latino poco lume ci dà, così leggendo » Cum vero clarificatum fuerit omnis turbolentia per spinam in » costis, et de subtus per feciariam extrahatur. »

(56) » È detto di persone esperte, che il Vino è ben chia- » rificato, e rimosso dal mal sapore, se si ponga in vaso *car-* » *rario* una mezza libbra d' allume di rocca chiaro, e altret- » tanto di zucchero rosato, con libbre otto di mele. »

* Similmente nel latino » Clarificari optime ab esperto valde dicitur, » si in carario vase libra media alluminis de rocca clari, et tantumdem » sacchari rosati, cum libris octo mellis, ponatur. »

Il Sansovino per *vaso carrario* interpretò *vaso di terra*. Ad altri forse potrebbe cadere in mente, che qui s' intendesse, come per determinazion di misura, tal piccola botte, che anche in buon linguaggio toscano, è detta *Carratello*.

NB. La Traduz. Germ. legge così. *A me fu detto da un perito ed esperimentatore che in questo infrascritto modo diviene un qualunque vino assai chiaro, se in un vaso pieno di gromma, della quale non fu raschiato, si pone una mezza libbra d' allume ec.* Verrebbe forse vagheggiata la voce latina *cariosus* di quel passo di Marziale 11. 50 *Amphora nunc petitur nigri cariosa phalerni* da essere la voce *in carario vase* scambio dell' altra *in carioso vase* o simile?

CAPO XLII.

(57) » In tre cadi una misura di fiori, la quale i Siri chia- » mano *chenica*, metterai. »

Grandemente è da sospettare che non sia sincera questa lezione, o mostrano di averne sospettato eziandio gli Accademici, che la voce *chenica* non allegano nella Crusca; e molto più che non vollero apportare la voce *cado*, ch' era pur voce buona, eziandio nel Palladio volgarizzato

adoperata ; ma forse non si fidarono di darne questo esempio, che sospettarono errato. Io non trovai modo da correggerlo; darò per altro la varia lezione delle stampe antiche, le quali così leggono : *a tre cadi una misura di fiori, la quale siriaca chiamano metterai* col testo latino : *tribus cadis unam florum mensuram, quam asiriacam vocant adjice.*

(58) E generalmente in qualunque tempo in acerbo, o vero » potente, dolcissimo por si può, e 'l vino acerbo in dolce se » la dolcezza dispiaccia. *Il vino* nobile in ignobile, e 'l potente » in debole, *se* gli vuoi aggiugnere alcuno estranio sapore ec.»

Si dee virgoleggiare alla voce *dispiaccia*, e far reggere dal verbo *porre* anche il membro rimanente fino alla voce *debole*, e ivi trasporre il punto, dove ad altro sentimento si passa. Così feci colle stampe antiche, col buon contesto, e col testo latino.

CAPO XLIII.

(59) » La botte sia lavata, e ben *curato* il forame. Anche dalla » muffa il vino curar si dice, se un sacco stretto pieno di pa- » nico caldo sia messo per lo forame, e nuoti per lo vino, e » alquante volte si *muti.* »

Due lezioni vi sono qua da emendare l' una coll' autorità del testo latino, l' altra coll' autorità de' miglior testi a penna. Il primo membretto così nel latino si legge » aqua lavetur foramine optime obturato. » Or vedi bene a tua posta che la voce *ben curato il forame* è una storpiatura, e che la vera lezione è quella delle stampe antiche : *ben turato il forame.* L' ultima voce del brano allegato ne' miglior testi a penna si legge *si rimuti*, come ci asseriscono alla voce *rimutare* i Sigg. Accademici della Crusca, alla cui correzione io mi sto.

CAPO XLV.

(60) » Prendi le corniole, quando incominciano ad arrossire, » e le more che nascono ne' campi, quando son grosse, ov- » vero incominciano ad arrossire, e *da'* sambuchi, innanzi che » cominciano a enfiare. »

Lessi *e de' sambuchi* col buon contesto, coll' autorità del latino, colle stampe antiche, e col MS. Marciano. Anzi la lezione citata io la credo un error manifesto di stampa.

(61) » Si tolgano i raspi dell' uve nella vendemmia e in quel » tempo ben si lavino, e da *fiorini*, e da ogni immondizia si » purghino. »

Ottimamente fecero i correttori Bolognesi di emendare la lezione *fiorini* scrivendo *fiocini*; perocchè nulla a proposito fa la lezione *fiorini*, come è tutto il proposito l' altra *fiocini*, che sono le buccie degli acini dell' uva; e risponde a capello al testo latino, che così dice: » a corti- » cibus, et ab omni immunditia purgentur. »

CAPO XLVII.

(62) » Ed imperò, se necesssità sarà eleggasi il *vin chiaris-* » *simo, o acquoso,* per lungo tempo del tino tratto. »

Le stampe antiche ed il MS. Marc. leggono *il vin chiarissimo acquoso,* lezione confermata dal testo latino, che così legge: » Eligatur vinum » clarissimum aquosum diu a torculari expressum. » Questa lezione tanto mi parve appoggiata che la addottai pel mio testo; forse mi sarò male apposto, e ne chieggo al lettore perdono.

(63) » Da sapere è, che il colore, il sapore, l' odore, *e il li-* » *vore,* la debolezza, e la fortezza diversificano il vino nella » sua qualità, e operazione. »

La lezione *e il livore* vuol essere spropositata, che non so come il livore sia mai, nè possa essere una qualità del vino. Io lessi colle stampe antiche *e il licore,* che ottimamente consuonano col latino: » Praeterea » sciendum est quod color, sapor, odor, vel liquor, debilitas et fortitudo » diversificant vinum in ejus qualitate et actione. » Per somma nostra ventura queste qualità si vanno in questo capitolo ripetendo, e questa del liquore si ripete a carte 78. dove si legge » La diversità del vino per lo liquore è imperocchè ec. »

(64) Ma a'vecchi ecc. *e* cotal vino ottimo. »

Leggi *è cotal vino ottimo* col Testo latino: *est hujusmodi vinum opportunum.*

INCOMINCIA

IL

LIBRO QUINTO

Degli Alberi, natura e utilità de' frutti loro.

Di sopra nel libro secondo molte cose degli arbori generalmente son dette, quando della natura delle piante, e delle cose comuni a cultivamento di ciascuna generazion de' campi, convenientemente trattai. Ma al presente in questo quinto libro è da trattare spezialmente di ciascun arbore di per sè. Ma imperocchè alcune cose son comuni, e alcune proprie, in prima diciamo del cultivamento di tutte in comune, e poscia del cultivamento delle singolari arbori, le quali si truovano nella nostra regione, secondo ordine d'alfabeto, (*) acciocchè'l trattato di catuna sia trovato più agevolmente: e primamente di quegli, che fruttificano largamente, tratteremo, e poi brevemente de' non fruttiferi, e delle loro utilità. Dirassi adunque di quelli che fanno frutto quanti sono, e delle loro diversitadi, e quale

* Questa è una prova ineluttabile che fu prima in latino compilata questa opera, il trovare quest' ordine alfabetico ne' nomi latini delle piante e non nei nomi italiani, e perciò credetti opportuno di aggiugnere a ciascun nome italiano delle piante il corrispondente originale latino.

aere e qual terra desiderano, e come e quando si piantino, e come s'innestino, e cultivino, e si formino, e liberino dal nocimento. Dirassi ancora di loro, come i loro frutti si colgano, e quando: e anche in che modo serbar si possano, e quello che di lor si può fare, e delle virtù ch' egli hanno ne' corpi degli uomini.

CAP. I.

Degli arbori in comune.

Le distinzioni (a) degli arbori e le loro diversità, non è bisogno di porre, nè annoverare in comune, imperocchè a ciascuno son nella propria regione assai note, e per gli singolari trattati di quegli saranno manifeste. Ma è da sapere, che certi arbori desiderano e amano aere molto caldo, sì come le palme e 'l pepe: e altri richieggono aere freddo, sì come il castagno. Ma li più richieggono aere temperato, come quasi tutti. Ed alcuni vivono in ogni aere, come il melo, il pero e alcuni altri. E certi sono, che disiderano terra molto grassa, sì come il moro, il fico e simiglianti. E certi desiderano terra molto magra e sabbionosa, sì come la palma e 'l pino. Ma tutti gli arbori si convengono in questo, cioè, che desiderano tutti terra secca nella corteccia di sopra, e di sotto nelle interiora umida, alla quale si dirizzin le lor radici: e gli arbori, che hanno gran corpo, richieggono molto cibo, e massimamente i corpi de' dimestichi, i frutti (b) de' quali si disidera e richiede, che sia molto e grande ciascun anno. Ma in che modo si piantino, e quando e come s'innestino, sufficientemente è detto nel secondo libro. Deonsi in questo modo cultivare, che intorno all' Autunno si conviene la terra cavar dintorno ad essi, infino alla scopritura delle radici, e porvi alcuna cosa di letame, acciocchè scalzata

(a) T. Lat. Descriptiones arborum, et diversitates earum narrare in communi non expedit.

(b) Così tutti i testi. Il Latino „ quorum fructus ex magnis et pluribus singulis desiderant annis (sic). „

la radice, questo medesimo letame continuamente, per lo scorrimento delle piove, alle radici si porti. Ma se la terra è troppo sabbionosa, riceverà convenientemente la grassa creta, e s'ell'è troppo cretosa, vi si metta il sabbione in luogo di letame. E queste cose non solamente sono da appoggiare al pedale, ma dintorno al pedale per tre o quattro o cinque piedi, secondo che è la grandezza dell'arbore e delle radici, e si mescoli acconciamente con la terra, la quale v' era imprima. Ma se questo si facesse fino alla stensione delle radici, sanza dubbio molto giovevebbe all'arbore, imperciocchè per queste cose corretto e ammendato lo nutrimento, diventerà l'arbore più giocondo, e ritorna ad esso alcuna giovanezza per cotal cibo. Per la qual cosa è da sapere, che nel luogo tra due acque e sopra i rivi, ottimamente allignano gli arbori, e la corteccia di cotali arbori è più piana e più sottile, e i rami più vigorosi e più alti, che degli altri: perchè nel luogo basso, al qual discorre l'umor de' monti e la grassezza, per la simile abbondanza dell'umor nelle interiora della valle, ottimamente si cultiva il consito campo, e per la sua bontà ingentilisce gli arbori cotal luogo. E se non si può altro avere, vi si metta un rivo per canali, il quale alcuna volta chiuso alle radici degli arbori, scorra e renda umide le 'nteriora della terra. E se questo non si può ancora acconciamente fare, e la terra non sia buona, proverrannovi (c) arbori, che avranno le cortecce spesse è aspre, le quali per la loro spessezza impedimentiscon l'accrescimento e'l frutto degli arbori. Deonsi formare gli arbori in questo modo, cioè: che anzi che si piantino, se la pianta sarà piccola, tutti i ramuscelli dattorno si taglino, e lasciata sola la vetta, si metta nella fossa. Ma se la pianta è grande, si dee piantare, tagliando prima tutti i rami, lasciando solamente il pedale. E se fosse innestata, e avesse due pedali, si de' tor via il più debole, acciocchè lasciato il più vigoroso e fresco, si dirizzi solo in forma d'arbore, se non fosse già per la ventura fico, o melagrano

(c) *Al.* proverannovi. La sola erre aggiuntavi è piccola cosa a vedere, ma di gran rilievo al concetto. (1)

o simigliante, il quale acconciamente può avere uno o due pedali, secondo che piace al Signore. Ma quando la pianta sarà appresa, non si poti mica infino al terzo anno, se non se forse in luogo sconvenevole in essa ramucelli vi nascessono tanto freschi e allegri, che sottraessono il nutrimento e accrescimento dell'altezza dell'arbore: nel qual caso si deono tor via così fatti ramucelli, sì come nimici degli arbori, lasciati gli altri. E dopo la predetta età, si poti tutto ciò, che sarà nato nella parte del pedale, tuttavia avendo questa considerazione, cioè: che 'l pedale si lievi da terra più o meno, secondo la natura dell' arbore, e secondo la grassezza o la magrezza del luogo, cioè, che nel grasso luogo si lievi più alto, e nel magro meno: e quivi si procuri, che i rami si dividano e si spargano in convenevoli parti. E se il pedale non andasse diritto, si dee correggere con pertica e con legami. E se quando fia diviso il pedale, sopra 'l tronco in diverse parti non farà ramo, la cui sommità, dirizzata in alto, ragguardi il Cielo, a poco a poco il più acconcio e adatto si lievi in alto, e si leghi a una pertica diritta. Ma se questo non si può acconciamente fare, niuna cosa sarà più utile, che di tagliar la pianta, dove si spera che nasca convenevole ramo, acciocchè, quando sarà nato e cresciuto, si leghi con morbidi legami, sì che quello che non fece per natura, il faccia per arte. Poi in processo di tempo, quando i rami son troppo spessi o scabri, o aspri, o che non nascano in convenevoli luoghi, si taglino dall'arbore con taglienti e duri ferri. E se, abbandonando alcuna parte del Cielo, i detti rami si distendano a certe altre parti, insiememente rivocati dal malvagio proponimento, sien costretti d'abitare l'abbandonato luogo. Ma se l'umore superbiente non si spanda per lato, ma mandi i rami in alto, si dee ricidere in quel luogo, dove i rami più convenevolmente cresceranno. In cotale adunque maniera, dalla sua giovanezza infino al debito compimento, si procuri, che 'l pedale in rami, e i rami in verghe, e le verghe in vette fruttifere si dividano. Poi quando, minorata la virtù e cresciuta la debilità dell'arbore, che 'nvecchia, si rompono i rami per lo peso de' frutti, o vero si seccano mancando l'umore, e sola-

mente fruttificano de' due anni l'uno; si dee da esso arbore ogni superchio e importabile peso levare, acciocchè di necessità non tutto l' umore, ma innanzi parte dell' umore si converta in sustanzia de' rami, e l' altra parte si dia in nutrimento de' frutti, acciocchè non periscano. Tuttavia si dee considerar la quantità sufficiente del nutrimento, che può dare il luogo della generazion dell' arbore, imperocchè in quella proporzione si conviene delle verghe e de' rami scemare, cioè, che non sene lascino se non tanti, che del luogo possano sufficiente nutrimento sugare. E se così non si fa, fruttificheranno cotali arbori de' due anni l' uno, e non soddisferanno alla volontà del coltivatore. I detti potamenti e formazioni degli arbori si posson far dal cominciamento di Novembre fino alla fine di Marzo. O, acciocchè più naturalmente e propriamente parliamo, si posson far dal tempo del cader delle foglie, fuor che nel tempo freddissimo, infino che cominciano a pullulare, in quegli arbori, che delle foglie si spoglino. Adiviene alcuna volta alle novelle piante, che per la grande distemperanza del caldo del Sole quasi si secchino, le quali si convengono ajutare col cavare e con lo spesso annaffiare, e si deono difendere con alcune cose che facciano ombra, sì come con istrame che sia alla pianta legato, o con certe erbe frondifere, che sieno nate fresche, per abbondanza di terren grasso, o si impiastrino d'argilla viscosa, o con sevo o con olio o con freddo unguento s' unga la corteccia dalla parte del Meriggio. Anche sogliono le formiche guastar la pianta tenera e crescente, o il nesto, e generare (d) nelle frondi certi vermicelli, e raggrinzar le foglie e appassarle, e anche impedire il crescimento de' ramucelli. Alla qual pianta si dee sovvenire e soccorrere incontanente poichè n' avrai quelle foglie levate, le quali vedrai che fieno dannificate e vizze. Il tenero delle vette si purghi diligentemente da' vermicelli con lo stropicciare e strignere delle mani e delle dita : la qual cosa fatta, la piccola pianta liberata da' suoi importuni nimici, arditamente e

(d) *Al.* generalmente. (2)

sicuramente in alto sarrà. E acciocchè le formiche non vi possano salir suso, nè facciano la predetta o altra lesione alle piante piccole o alle grandi, o a coglitor de' frutti, faremo un cotal riparo, cioè : che secondo che Palladio comanda, prendi il sugo della porcellana mescolato con la metà d' aceto, o feccia di vino, e ugnine il pedale dell' arbore, o l' ugni con la pece liquida, ma temperatamente per non dannificar l' arbore, acciocchè quello che si fa per riparo e scampamento, non faccia ad esso veneno. O prendi, che secondo mia opinione sarà meglio, un vello di lana o di lino, o quantità di fieno o di paglia, e si leghi attorno al pedale nella più alta parte delle dette piante : e nella parte di sotto penda spartatamente, e quasi come pettinata. O si faccia un vasello di terra cotta ritondo e largo, nel cui mezzo sia un ampio pertugio, per lo quale si ficchi la pianta, e sia tale, che possa ad ogni parte tener l' acqua sanza versarsi, acciocchè poi le formiche non possano andare alla pianta : o s' involga visco intorno al tronco della pianta : e in cotal maniera la nociva moltitudine delle formiche predette, impedita dall' usato salire, dall' arbore si svierà per forza. Altri dicono, che se l' arbore si cinga con una cordella di seta unta con olio, si rimoverà il salire delle formiche. E sopra tutte le cose è da guardare, che gli animali non vi vadano, perocchè spessamente rodon le piante, per la qual cosa molto se ne contristano, e alcuna volta si seccano, e fansi troppo nodose, in modo che la lor sustanzia impediscono di crescere, e non gli lascian fruttificare. Ma se la pianta è in tal luogo, che non si possa difendere, sì che gli animali non vi vadano, si chiugga di spine pugnenti, ficcandovi prima un convenevol palo. Contro la rabbia e sbattimento dei venti, per li quali i novelli nesti e massimamente fatti ne' luoghi alti, agevolmente si disertano, si dee convenevole sostentamento a ciascuno arbucello con ispessi legami legare : e se l' innestatura sarà fatta nel tronco fesso, si lasci col predetto sostentamento due Stati. (c) Ma i nesti messi intra la corteccia

(c) T. Lat. Et si facta fuerit insitio scisso trunco duplici vinculo cum adminiculis relinquuntur aestate.

e 'l legno, sarà più cosa sicura, che stieno infino al terzo anno co' predetti ajutorii e sostegni. Conviensi ancora attendere in ogni arbore, che i ramucelli nati nell' arbore, o appresso il pedale nati nelle radici, non vi si lascino, imperocchè il loro nutrimento all' arbore si sottrae : e quando saranno cresciuti e moltiplicati, si seccherà l' arbore primieramente nei rami, e poi nel pedale. Convengonsi adunque così fatte cose nel cominciamento tagliare. Ancora si dee tagliare tutto ciò che fia secco ne' rami e nelle verghe, acciocchè non corrompano i membri degli arbori che vi son presso. Avviene ancora alcuna volta agli (1) arbori, che 'l soverchio umore indigesto si caccia alla parte della corteccia, secondo che spesse volte alla pelle veggiamo negli uomini e negli animali, la cui putrefazione ingenera vermini, i quali malvagiamente perseguitano la salute dell' arbore. E imperò quando tu vedi, che la corteccia enfia in alcuna parte del pedale, incontanente fendi quel luogo, acciocchè quindi quel veleno nocivo scoli, e scorra fuori. Ma s' egli avrà già vermini generati, procurerai di trargli fuori con un uncino di ferro. Ma se t' accorgerai, che la corteccia si magagni per gli umori indigesti e scorrenti, fenderàla in certi luoghi dall' altezza del pedale infino al basso, acciocchè la putrescenza venga meno. E se l' arbore è sì infermo, che produca i frutti verminosi e pietrosi, forse per vizio d' umore che proceda dalla malizia della qualità della terra, si dee levar la terra intorno alle radici, e mettavisi altra terra di miglior sapore, e pertugiato presso alla terra il pedale, si metta nel forame un conio di quercia : la qual cosa penso ancora che sia da fare, quando nell' arbore abbonda in tanto il nutrimento, che 'l suo natural caldo, quasi mortificato per la mancata digestione, non può il sugo spessare, secondo che si richiede a convenevol generazion de' frutti, ed imperò è costretto d' abbondare in moltitudine di foglie. Ma nascono ancor sopra gli arbori alcuna volta altre piante verdi e sottili come capelli, onde si debbe aver sollecitudine di radere alcuna cosa del-

(1) *Al.* gli arbori. (3)

l' asprezza della corteccia, e levarne via il verdume, che di sopra vi è nato, e spessamente letaminar le radici maggiori, e fenderle bene e acconciamente, e mettere una pietra nella fessura, acciocchè meglio attraendo l' umore, possano ristorare nell' umido tempo la sete, la quale sostengono per la secchezza del campo. E se la terra è troppo calcata e assodata, o ha troppo grandi erbe e di profonde radici, molto impedimento genera : imperocchè la terra troppo ristretta e calcata, non lascia l' umore alle radici discendere, e per lo suo calcamento empie e richiude i pori delle radici, e non possono tirare il lor nutrimento. Anche impedimentisce, che lo svaporamento che si fa dalle parti di sotto, non pervenga alle radici, imperocchè il debole caldo del vapore non può trapassar così forte spessezza del luogo. Ma a cotale impedimento si soccorre col cavare, e non con l' arare, imperocchè il continuo solco dell' aratro molto dannifica le radici. E l' erbe grandi, che con le radici sue si stendono molto addentro, tolgono i nutrimenti degli arbori, imperocchè hanno le radici morbide, e tenere, e migliori, e più rade, che non hanno gli arbori, e imperò piuttosto tirano a sè il nutrimento. Convengonsi adunque dibarbare, e svegliere con tutte le radici : ma perchè forse diventerebbe il luogo, del tutto spogliato dall' erbe, meno dilettevole, vi si possono lasciar gramigne o vero erbe sottili, le quali non cavano il nutrimento, se non dalla corteccia di sopra: perchè il nocimento di cotali gramigne, o egli è niente, o e' non è tanto, che da curar ne sia. Nuocono anche molto le generazion delle ruche, le quali rodono tutte le foglie e 'l verdume, e guastano i fiori, sì che il frutto al tutto perisce, e però del mese di Dicembre, di Gennajo e di Febbrajo, le loro uova, che sono sopra i ramucelli, o sopra le cortecce de' grossi rami involte in certe tele, prima che nascano, ottimamente si raccogliano e s'ardano, perocchè appena si posson tutte spegnere con lo stropicciare e col percuotere, ma il fuoco tutte le spegne. Avviene ancora spesse volte a' peri e agli altri arbori nell' ultima loro età, che per la durezza della corteccia della radice, non possono trarre a loro sufficiente nutrimento, a nutricamento de'rami e de' frutti del-

l' arbore: perchè ne seguita, che de' due anni l' uno o più rado fruttificano. Fendansi adunque pel mezzo le più grosse radici, e nelle fenditure, acciocchè chiudere non si possano, si mettano pietre di fiume, acciocchè l' umore sufficientemente in terra digesto, il quale per la costretta corteccia non poteva entrare, entri per le vie aperte delle fessure, e ancora si scemi in tanto il numero superfluo de' rami, che il tirato e attratto sugo possa bastare al nutrimento de' frutti e de' rami. Adunque coltivati gli alberi nel predetto modo, se 'l campo è umido troppo, produceranno gli arbori frutti verminosi: imperciocchè l' umido conceputo indigesto, e mollemente passo, diventa putrido: dentro dalla quale putredine quando il sottile umido comincia a svaporare, si genera il vermine, il quale poi rode il frutto, e rendelo inutile: di che è segno, che sempre nel luogo del seme, dove l' umore è più sottile, si genera il vermine. Conviensi adunque, s' egli è possibile, che proporzionalmente s' asciughi il luogo, sì che le piante non sughino oltr' a misura. E se peravventura questo non si potesse agevolmente fare, si forino gli alberi allato alla terra, nel luogo dove le radici maggiori si giungono al pedale, acciocchè per quel pertugio si distilli l' umor superfluo, e allora si cureranno i frutti. Ma se per contrario il luogo sarà asciutto, e avrà proprietà di diserto, sì che appena si può per coltivamento curare, diventano gli arbori spinosi, e piccoli frutti meneranno e acetosi. Ed imperciò si deono le piante di così fatti luoghi tagliare. Colgansi i frutti sanza rompimento di rami, e sanza rischio del coglitore. Negli arbori, i cui frutti con le pertiche non si scuotono, ma si prendono con mano, se i rami più alti son deboli, si leghino co' più forti con convenevoli funi. (g) Ma i più bassi si deono scaricar con iscale lunghe quanto bisogna, ovvero che si prenda una forte pertica non molto lunga, con un uncino di ferro da ciascuna parte ben fermato, e l' un capo d' esso si ponga al

(g) Nel T. Lat. è un sentimento solo continuato „ Fructus colligentur sine ramorum fractura, et colligentis evitato casu praecipiti, in arboribus, quorum fructus perticis non excutiuntur, si rami altiores debiles sint congruis funibus cum fortioribus alligentur, inferiores vero etc.

ramo di sotto debole, che si dee corre, e l' altro si ponga al ramo forte di sopra, ove meglio fermar si potrà. E possonsi ancora con esso uncino tirare a sè i rami, e poichè saran tirati, si possono in alcuna parte fermare con l' uncino dall' altro capo, e corre senza pericol del coglitore. Colgonsi ancora i frutti, e massimamente le pere, in diversi tempi, secondo la diversità del loro maturamento, avendo questa considerazione, che quegli, che nel tempo della State si maturano, allor si colgano, quando con l' odore, colore e sapore, i quali si convengono a catuno, la significazion della loro maturità dimostrano. E se saranno colti poco anzi che sien maturi, cioè nel tempo, nel quale appariscono i segni primi della maturità, si conserveranno più tempo per usare, che quegli i quali saranno colti nell' ultima maturitade. E quegli, che si maturano nella fine dell' Autunno, e che si deono serbare all' uso della Primavera o almeno del Verno, si colgano del mese d' Ottobre in tempo sereno e secco, nella quarta parte dell' età della Luna. E questo, ch' è detto, basti degli arbori in comune.

CAP. II.

Del mandorlo. — De Amygdalo.

Il Mandorlo è arbore noto, e le sue diversitadi nel frutto son due, imperciocchè certi sono, che menano i frutti dolci e altri amari. Li dolci son buoni a usare in cibo. Gli amari, imperciocchè sono più caldi, si convengono più a uso di medicina. Anche son certi, che hanno la corteccia molto grossa e dura, e altri l'hanno sottile: e certi son lunghi, e certi son quasi ritondi, e certi grossi e certi minuti. Deonsi eleggere li grossi e ritondi, che abbiano il guscio sottile. Amano caldissimo aere, avvegnadiochè nel temperato allignino, perocchè di loro usanza molto tosto fioriscono. Nelle terre calde fruttifican molto per l' abbondanza del suo umore: ma nelle fredde è il lor sugo spessato in modo, che non è abile a fruttificare, ed imperciò ne' molto freddi terreni, o perisce al tutto, o poco o

niente fruttifica, e'l suo frutto nato in terre fredde, non lungamente dura, e spesse volte divien vano in maniera, che d'esso non nasce la pianta. E imperciò nelle fredde terre si deono piantare i noccioli, che sien tratti de' caldi terreni. Secondo che dice Frate Alberto, richiede terra dura, secca e pietrosa, avvegnachè nella terra mezzanamente pura (a) assai acconciamente s'appigli: ma nella troppo acquidosa terra sarà di poca o di nulla utilitade. Seminasi del mese di Gennajo o di Febbrajo ne' temperati luoghi, ma ne' caldi del mese d'Ottobre e di Novembre col seme e con le piante, che si lievan dalle radici della madre. E in questa generazione d'arbori niuna cosa è più utile, che far semenzai in questo modo. Caveremo primieramente, secondo che scrive Palladio, l'aja alta un mezzo piede, ovvero, secondo Alberto, due piedi. E a me pare, che basti che si cavi un piede, il quale è forse due spanne. E ciò fatto nella detta aja ovvero semenzajo, sommergere le mandorle non più addentro di quattro dita, in modo che la sommità di quelle ficchiamo in terra spartita l'una dall'altra per ispazio solamente di due piedi o d'uno. Ma si convengono scerre, per porre, mandorle grandi e novelle, che non abbiano mica il guscio troppo grosso, le quali, innanzi che le pogniamo, si deono macerar nella mulsa molto adacquata, acciocchè 'l mordicamento, per cagion di troppo mele, non uccida il seme. Alcuni sono, i quali i detti noccioli macerano con letame liquido per ispazio di tre giorni, poi gli lasciano dimorar nella mulsa un dì e una notte, cioè quelli solamente, de' quali si possa aver sospizion della lor dolcezza. E nella terra de' semenzai dee esser letame mischiato con quella, alla quale sarà molto utile, se ancora si mescolerà in essa sabbione, acciocchè la terra sia soluta e dolce. E quando saranno nel semenzajo acconci, se secchezza avvenisse, sì si dee tre volte il mese adacquare, purgandogli spesso dall'erbe che nascono attorno. Sarà ancora opera di diligente cultivatore di ficcare da ciascuno de' detti noccioli posti, un picciol segnale di legno, acciocchè

(a) *forse* dura. (4)

il semenzajo si possa cavar sanza lesion di germogli innanzi ch'escan fuor della terra. Farà eziandio grande utilità al semenzajo, se imprima che vi si pongano le mandorle, la terra nuova, la qual prima era sotto, si lievi di sopra, e ottimamente polverizzata e trita riceva il seme. E quando saranno le dette mandorle nel semenzajo cresciute e fatte grandi per ispazio di due anni passati, si deono trasportare de' detti mesi a' luoghi, dove perpetualmente deono stare, e deonsi ordinare per modo, che guardin la parte Meridionale, e sieno dilungi l'uno dall'altro per ispazio di xv. o xx. piedi. Innestasi del mese di Dicembre o di Gennajo, e ne' luoghi freddi s'innestano di Febbrajo, se tu cogli i rampolli, e ripongli innanzi che germinino. Quei rampolli ovvero polloncelli, che si lievano dalla sommità, sono utili e migliori per innestare, e innestasi sotto la corteccia e nel pedale in sè medesimo, o nel pesco, o nel prugnuolo. Ma il suo innestamento non è mica utile, come il seminarlo ovvero porlo, secondo che Frate Alberto dice. E deesi nel primo anno che si pianta, acciocchè ottimamente cresca, dal mese di Febbrajo insino al mese d'Ottobre ogni mese cavar dattorno, e purgar dall'erbe ch'entro vi nascono: o almanco quattro fiate nel detto tempo si cavi, quando la terra non fia troppo molle, ma quando fia tale, che si possa ridurre in polvere, avendo alcuno umore. Ne' seguenti anni almanco tre ovver quattro fiate si cavi attorno, acciocchè possa ricever la piova che di sopra viene, la quale, quando la terra fosse troppo calcata e soda, non vi potrebbe entrare alle sue radici. Nel tempo del suo fiorire non si dee mica cavare, perocchè 'l suo fiore per cavatura agevolmente casca, secondo che scrive Palladio. Se la sua terra sarà magra, nell' Autunno si cavi e vi si metta il letame, se sarà troppo sabbionosa, convenevolmente riceverà pietre, letame e creta. Deesi formare al modo, che di sopra è detto, ove parlai della formazion degli arbori in comune, e abbia un solo pedale, il qual da sei infino in dieci piedi sia dalla terra infino a'primi rami levato. Avvengono al detto arbore molti nocimenti, i quali alcuna volta a molte altre piante incontrano, e la lor cura è di sopra sufficientemente

trattata. Onde incontra, che se i detti mandorli son rosi, divengono i loro frutti amari, secondo che scrive Palladio, e per questa cagione si deono molto dagli animali guardare. Anche quando si teme che ricevano lesion dalla brina, si deono le loro radici spogliare e scoprire innanzi che fioriscano, secondo che Marziale afferma. Maestro Alberto aggiugne e dice, che con pietre piccole bianche e rena grossa si cuoprano, e se non si teme della pruina, si lievi via la rena e vi si ponga la terra. Dice Palladio, che Marziale afferma, che se innanzi che e' fioriscano si cavino intorno, e per alquanti giorni acqua calda vi si metta, genererà teneri gusci. Dell' amare si fanno dolci, se cavato intorno al pedale si farà una caverna lungi dalla radice tre dita, per la quale il nocevole umor risudi. Ovvero, che meglio si farà, se si pertugia il pedale, e vi si metta dentro un conio di legno unto di mele: ovvero se intorno alle sue radici si mette sterco di porcello piccolo, secondo che dice Palladio. E se si chiava con molti aguti la detta pianta, molto ajutorio riceve quanto a fruttificare, e massimamente se i chiovi ovvero aguti saranno d'oro, sì come Alberto scrive. Se non saranno abbondevoli, si dee la radice forare, e nel detto pertugio un conio d'abeto si ficchi, ovvero che in tal maniera vi mettiamo una pietra, che comprenda la corteccia, sì che comprendendola si chiugga. Ha questo arbore questa proprietà, che nella sua vecchiezza fruttifica più che quando è giovane, imperocchè allora il suo umore non si secca dal caldo, come nella gioventù. I suoi frutti si colgono battendogli con le pertiche allora che maturi sono, avvegnachè acerbi e teneri dalle femmine e massimamente dalle pregne desiderosamente si richieggano. La lor final maturitade è, quando la corteccia ch' è intorno al guscio, s' apre e si parte da esso: e mondansi dal cuojo, se si lavano in acqua salsa, e diventan candide e durabili molto. Ma sanza altra industria e cura si conservano lungamente, se si seccheranno. E se malagevolmente lasciano il cuojo, se si sotterrano in paglia, incontanente lo lasceranno. Delle sue verghe si fanno ottime mazze, ovvero maniche di mazze, quali i cavalieri usano. Ancora del suo pedale appresso

le radici si fanno fortissimi magli da fender legne. Le mandorle dolci son calde e umide nel mezzo del primo grado. Le verdi son più sottili e più laudabili che le secche per la loro umidità: e però se le secche nell' acqua calda una notte, rimossane la corteccia, dimoreranno, diventeranno in operazione prossimana alle verdi. E se si mangiano verdi innanzi che abbiano cortecce, confortano le gengie, e raffreddano il calor dello stomaco. Dioscoride afferma quel medesimo e aggiugne che aggravano il capo e nutricano la scurità del viso, e accendono la lussuria, fanno sonno e resistono all'ebrietade. Le mandorle amare son calde e secche nel secondo grado, e vagliono contro all'asima e contro alla tossa, per cagion di freddo prese col zucchero, a riprimere la loro amaritudine. Il loro olio vale contro alla sordaggine e marcia, se dentro all'orecchio si mette. Anche vale contro a' bachi del corpo, se con la farina de' lupini si mescola e poni sopra il bellico. Anche vale a provocare i mestrui, se sene farà suppositorio con trifera magna. Dice Avicenna, che le mandorle amare di loro proprietà uccidono la volpe, se con alcun cibo saranno da lei mangiate. Ancora fanno prò se si pongano sopra il panno e sopra le litiggini, e margini e percosse, e appianano la contrazion della faccia. E quando la radice si cuoce e si frega sopra panno (b) del volto è forte medicina: e la corteccia e le foglie son mondificative e sottigliative e sanative, secondo che Dioscoride dice. E mangiare mandorle dolci ingrassa. E Galieno dice, che le mandorle amare aprono l' oppilazion del fegato mirabilmente.

(b) *Al.* sopra panno, del volto. (5)

CAP. III.

Dell' Avellane, cioè Nocciuole — De Avellana.

L'Avellane son note, delle quali certe son salvatiche, le quali nascono ne' boschi e nelle siepi, e certe son dimestiche. Le salvatiche son piccole e saporose, e hanno grosso guscio. Le dimestiche alcune son tonde, e certe son lunghe, delle quali le lunghe sono più saporose e più tosto si maturano: e tutte manifestano la loro maturitade, quando da' loro scogli si partono, le quali quando saranno secche al Sole, lungamente si conservano. Nascono e allignano quasi in ogni aere. Amano luogo magro, freddo, umido, sabbionoso, e ivi stanno allegri e freschi, avvegnachè in ogni altra quasi generazion di terra nascano e durino. Deonsi por co' suoi noccioli, ovvero guscio, e non si dee por sopr' essi più di due dita di terra. Ma meglio nascono e allignano con le piante e co' rampolli: e deonsi piantare nel mese di Febbrajo, avvegnachè di Marzo, d' Ottobre e di Novembre si possano piantare e allignano. Del loro legno si fanno ottimi cerchi da vaselli di vino e archi da saettare assai buoni. L'avellane son calde e poco secche, e son più fredde delle noci, e i loro corpi son più sodi e più spessi, e sanza ventositade (a): e perciò son più nutritive che le noci, e più tardi si smaltiscono, e discendono nel corpo del ventre, e generano inflagione (b) nel corpo, massimamente se con la corteccia, ovvero roccia dentro si mangiano; ma tolta via, diventan più digestibili e utili a coloro che hanno vecchia tossa, massimamente se pestate con mele si danno a mangiare. Anche la sua corteccia è stitica, e strigne il ventre.

(a) La Crusca legge *untositade*. (6)
(b) *Al.* Inflazione. (7)

CAP. IV.

De' Berberi — De Berberis.

I Berberi son frutto d' un arbore piccolo molto spinoso a modo di melagrano, e son ritondi sì come il frutto del pruno albo, alquanto lunghi e quasi neri. Piantansi a modo del melagrano. Sono freddi e secchi in secondo grado, e vagliono contro alla disposizion della febbre. E lo sciroppo fatto d' essi e di zucchero, vale contro al riscaldamento del fegato. E la loro polvere, confetta col sugo del solatro, anche vale contro al riscaldamento del fegato, sopr' esso posta. Avicenna dice, ch' e' son freddi e secchi nel terzo grado. Dice ancora, ch' ei vincono molto la collora e spengono la sete. L'arbucello di questo frutto è ottimo per chiusure e per siepi, se sen' avesse copia, la quale per seminare il suo frutto ovvero seme, aver si può.

CAP. V.

Del Ciriegio — De Ceraso.

Il Ciriegio è arbore noto, e desidera aere freddo ovver temperato, ma il troppo caldo aere non può sostenere. Nelle tiepide regioni nascono piccoli ciriegi, e li ciriegi posti in region montuosa o in colli, o presso a' monti stanno freschi, e desiderano che 'l terreno dove si pongono, sia umido. E delle ciriege certe son dolci e certe afre : e queste fanno grande arbore, il quale per sè stesso sale e cresce diritto : e questo comunemente si chiama ciriegio. Ma altre sono, le quali sono molto agre, e queste fanno molto minore arbore, e non crescono in alto molto diritto, ma solamente si spandono per gli lati, e queste si chiamano amarine ovvero marasche, le quali fanno molte pianterelle nel suo circuito sopra le sue radici, molto circondate di barbicelle abili a piantare. Piantansi, ponendo il suo seme, del mese d' Ottobre e di Novembre, e le

sue vermene ovver pali, che alcuna volta si pongono in ajutorio d' altra pianta, agevolmente diventano arbore fruttifero, secondo che scrive Palladio. Quegli che ben sono con seme piantati, si trapiantano ne' mesi predetti. Innestansi del mese di Novembre, o se fosse di necessità nell' estremità di Gennajo, secondo che dice Palladio. Ma io ho trovato, che 'l suo innestamento fatto nel tempo di Febbrajo ovvero di Marzo, ottimamente è ito innanzi, avvegnachè migliore fia il suo innestamento, e quel di tutti gli altri arbori ch' hanno gemma, quando non l' hanno ancora, o quando è compiuta di scolare. Ma Varro scrive, che s' innesta nel tempo della brina, cioè dai dodici di Dicembre infino a calen di Febbrajo. Innestasi sotto la corteccia e nel pedale fesso, e nelle sue sommitadi. Ma coloro che innestano nel pedale, ne deono levare ogni lanugine. Innestasi in sè medesimo, nel pruno e nell' oppio, (a) e secondo alcuni, nel pioppo. Ama fosse alte e larghi spazj, cioè di trenta o di quaranta piedi e dee essere spesso cavato ; e deesi potare il secume ed il fracidume che in esso fosse, e quello ch' abbasso avesse messo, acciocchè non sia cagion di seccarlo, e non ama letame, anzi ne traligna e diventa piggiore. Formansi in questo modo, che 'l pedale delle dolci si lievi da terra da otto infino a dieci piedi (b), e più o meno, secondo che in allegro terreno e grasso ovver magro fosse. Ma il pedale dell' agre amarine si lievi in alto intorno di sei piedi. E se 'l ciriegio infracidasse per umor conceputo, si pertugi nel tronco. E se da formiche ricevesse molestia o altra lesione, si dee curare al modo ch' è detto di sopra, quando parlai degli arbori in comune. Le ciriege non si conservano in altra maniera, che seccate al Sole. Acciocchè nascan senza nocciolo, secondo che dice Marziale, si dee l' arbore tenero infino a due piedi ricidere, e quello poi fendere infino alle radici. E la midolla di ciascuna parte si dee con ferro tor via, e ciò fatto

(a) T. Lat. Inseritur in se, in pruno, vel in platano, et, ut quidam dicunt, in populo.

(b) Forse *a dodici*. T. Lat. Ab octo pedibus usque ad duodecim. Anche il T. Germ. legge *dodici*.

senza intervallo, costrignerai l'una e l'altra parte con vinco e impiastra la parte di sopra di bovina ovvero di creta, e le fessure de' lati simigliantemente, e dopo l' anno la detta fessura salderà. E questa pianta poi innesta con rampolli, i quali ancor non abbiano fatto frutto, de' quali poi nasceranno ciriege senza nocciolo. Le dolci ciriege tosto discendono dallo stomaco, e dannogli piccolo ajuto, e l' afre fanno il contrario di queste. Ma l'acetose diseccano più che l' afre, e con questo tagliano e fanno utilitade allo stomaco flemmatico pieno di superfluitadi. Ma Dioscoride dice, che le ciriege umide amollano il ventre, le secche il tengono duro. E la sua gomma col vino e con l'acqua mischiata, cura l' antica tossa, e migliora il color della faccia, e sottiglia il vedere, e provoca l' appetito; e col vino solamente, vale al mal della pietra.

CAP. VI.

Del Castagno — De Castaneo.

Il Castagno è arbore noto, e sonne di due maniere, dimestiche e salvatiche. Delle dimestiche alcune sono che fanno i frutti molto grossi, i quali i Melanesi chiamano marroni, e alcune sono che fanno i frutti di mezzana qualità ovvero grossezza, le quali si chiamano castagne. E alcune sono che fanno i sopradetti marroni, e amano aere freddo, e non ischifano il tiepido, se l' umor lo consentirà. Dilettansi in monticelli e in contrade oscure e ombrose, e massimamente volte a Settentrione. Amano terren dolce e soffice, non perciò arenoso, e anche nel sabbione nascono, ma in sabbione umido. Anche la terra nera è acconcia e convenevole ad essi, e il carbunculo e'l tufo diligentemente spezzato; nel campo spesso e nella terra rossa appena allignano: nell'argilla e nella ghiaja non posson nascere. Seminansi con le piante, le quali per sè stesse nascono e col seme; ma quelle che si seminano con le piante, sono sì inferme e cattive, che spesse volte si dubita ne' due anni della lor vita. Sono adunque da seminar con le lor ca-

stagne di Novembre e di Dicembre, e anche di Gennajo e di Febbrajo. E deonsi eleggere le castagne per seminare che sieno fresche, grandi e mature in questo modo: che prima le castagne predette si secchino sparte all' ombra, appresso tramutate in istretto luogo e ammassate, diligentemente si cuoprano con la rena del fiume. E dopo trenta dì, tolta via la rena, metterai quelle in acqua fredda, e quelle che son salde e sane vanno a fondo, e quelle che rimangono a galla, non vagliono. Ancora quelle che avrai provate, similmente sotterrerai, e dopo i trenta giorni le proverai da capo. E quando queste tre volte avrai fatto, seminerai al cominciamento della Primavera quelle che saranno durate incorrotte. Alcuni sono che le conservano in vaselli pieni di rena. E il luogo che a questo arbuscello sarà deputato, si doverà pastinare ovver vangare d'altezza d'un piede e mezzo in tutto o per solchi mandati in ordine, o si risolva con gli aratri. Il detto luogo, il quale è ripieno di letame e ridotto in polvere, riceve il seme del castagno, non più demerso d' un piede. E a ciascun seme si debbe ficcare una verga per segnale; e de' detti semi si pongano tre o cinque insieme, e sia quattro o almeno tre piedi di spazio dall' uno all' altro. Le quali quando ti piacerà di trasporre, ne doverai due piante trasporre sì fattamente, che ne' boschi più spessi, e ne' seminali campi più radi si pongano, cioè cinquanta piedi l' uno dall' altro distanti, acciocchè si possano dilatar per gli lati. E facciasi al luogo predetto un condotto, onde l' umore scoli, acciocchè l'umore che quivi si ricogliesse e ristesse, non affogasse il germoglio. Innestasi di Marzo, d' Aprile e di Maggio in sè medesimo e nel salcio, ma in esso più tardi alligna e matura. Innestasi nella corteccia e nella gemma, e meglio s' innesta a bucciuolo in questo modo, cioè: che si tagli l' arbore che sia di nobil generazione, e quando avrà pullulato il seguente anno a modo d' oppio (a), si colgano i piantoncelli innanzi che germinino, e in freddo e ombroso luogo si serbino sotterrati, acciocchè poi del mese di Aprile o di Maggio si possano avere. Allor di que-

(a) T. Lat. Ad modum populi colligantur surculi. (8)

gli acconciamente si farà il nesto a bucciuolo ovvero a modo d'impiastro. Ma se si convengono fare molti nesti, facciansi molti bucciuoli con gemme lunghi, secondo la latitudine d'un dito grosso, e di più. Poi tagliato il piantoncel che si dee innestare in luogo convenevole, e fessa la corteccia in tre o quattro parti, sì s'elegga bucciuolo, che sia più uguale al pedale, il quale tanto si mandi giuso, che s'agguagli, e la corteccia levata si formi meno lunga che il bucciuolo, e tutto quello che di sopra è scorticato, si tagli. Il nuovo castagno si dee cavar d'attorno spessamente del mese di Marzo e di Settembre, e s'egli è ajutato col potare, cresce troppo più. E quegli, che ne' luoghi salvatichi, sì come in boschi si seminano, si deono i loro rami formar più bassi, che quegli che si seminano nei campi. Le castagne si colgono allora, che la loro maturitade farà cascare i lor ricci in terra, ovvero che quando cominciano a mostrarsi ne' ricci, si scuotono con pertiche, e raccolte co' ricci, si riducono in monte infra una siepe per paura de' porci. E quando saranno così state rinchiuse per alquanti dì nella ricciaja, s'aprono: e queste cotali son migliori a salvarle fresche, come ho detto, ovvero verdi: imperocchè per tutto Marzo si posson verdi serbare. Ma quelle, che mature dal caldo, dell' arbore caggiono, appena si serbano infino a quindici giorni. Le verdi, poste al fummo acciocchè si secchino, lungamente si posson serbare, e dicesi, che sono più saporose che l' altre. Conservansi verdi nel sabbione, come detto è, o poste al fummo in graticci quasi per due mesi, acciocchè poi che saranno secche, si mondino e lungamente si serbino. Il suo legno è ottimo nelle case, e di mirabile durabilità sotto terra, e fuora de' tetti alla piova: e imperciò di quello si fanno ottimi pali per le vigne e per le pergole e per le siepi. E fannosi ancora del detto legno ottimi vasi da vino, e vasi ne' quali le castagne più lungamente che in altri vasi si conservano. Le castagne, secondo che dice Isac, sono calde nel primo grado e secche nel secondo, e la significazione del lor calore è la dolcezza. E la loro saporositade e ponticitade dimostra la lor secchezza, e sono assai agevoli a smaltire e assai

nutritive, e non sono molto stitiche ovvero diuretiche: e se si arrostiscono, sì si rarifica il loro corpo: e se si lessano in acqua, perocchè la loro complessione si tempera, per la mollezza e umidità dell'acqua, generan nel corpo buono umore. Generano temperamento alla secchitade del petto e del corpo, e dissolvono la difficultà dell'orina. I collerici le mangian col zucchero: i flemmatici col mele. Anche secondo medicina le castagne hanno mirabil virtù, imperocchè ristringono l'abbominazione e 'l vomito, e sono confortative del budello, detto jejuno. E di quelle se si farà impiastro di farina d'orzo e aceto ovver vino, e si porrà sopra le mammelle enfiate, potentemente vi darà ajutorio. E i gusci delle castagne arsi e polverizzati e temperati con sapa, e posti al capo de'giovani per modo d'impiastro i loro capelli conforterà e accrescerà, e vale contro all'Alopecia. Avicenna dice, che nella castagna è virtù mondificativa ed enfiativa del ventre di sotto e stiticitade, e conforta le membra, ed è di tarda digestione, ma di buon nutrimento. Se adunque si mescoli con zucchero, il suo nutrimento fie buono. Ma Galieno dice, che la castagna è più nutritiva di tutti i granelli in tanto che è prossimana a'granelli del pane.

CAP. VII.

Del Cotogno — De Citonio

Il Cotogno è arbore noto, e di questi certi sono che fanno frutto, e chiamansi pere cotogne, e fanno arbori maggiori e minor foglie, e il lor frutto è alquanto lungo. E certi fanno frutto che si chiamano mele cotogne, ed è arbore poco minore, e ha le foglie più ampie. Amano i detti arbori luogo freddo e umido: e se si pongono in luogo tiepido, hanno bisogno d'innaffiamento, tuttavolta sostengono stato di mezzano sito intra natura di freddo e di caldo, e ne' piani e nell'erte allignano: ma desiderano i più luoghi a china, ed erta; desiderano terra assai grassa, e nella terra soluta più si dilettano, che nella creta. Piantansi piante con barbe, le quali si

trovano allato a esso arbore, e ottimamente si piantano co' talli o con le vette ne' luoghi caldi del mese di Ottobre e di Novembre, ma ne' freddi del mese di Febbrajo e di Marzo. Ne' temperati di ciascun tempo si posson porre. E deonsi, secondo che dice Palladio, l' un dall' altro tanto di lungi porre, che quando 'l vento lo crolla, l' acqua che gocciola dall' un arbore, non tocchi l' altro. Innestansi di Febbrajo e innestansi meglio nel pedal che nella corteccia, e innestansi in sè medesimi. E deonsi innestar le novelle piante, nelle cui cortecce è il sugo. Se fosse maggior la pianta, sì s' innesta presso alla radice, là dove la corteccia e 'l legno, per beneficio della terra che vi si aggiunge, diventa umido. Ancora ricevono in sè i piantoncelli quasi di tutte le generazioni, cioè di melo cotogno e di sorbo, e di tutti que' meli che migliori mele fanno. Quando è piccolo si dee ajutar con letame, quando è grande si dee ajutar con cenere e con polvere di creta, messa una volta l' anno alle sue radici. E i frutti di questi cotali il continuo umore tosto matura e moltiplica; e deonsi innaffiare nel tempo del secco, e deonsi cavare intorno ne' luoghi caldi d' Ottobre e di Novembre; e ne' luoghi freddi di Febbrajo e di Marzo; e se non si cava intorno sovente, o diventa sterile o i suo' frutti tralignano. Formansi in questo modo, cioè: che abbiano un sol pedale, quattro o cinque piedi levato da terra, e deonsi potare e da ogni viziosità purgare. E se 'l detto arbore fosse infermo, si dee ugualmente alle sue radici sparger la morchia dell' olio mischiata con l'acqua, la qual cosa fatta ciascuno anno, lo guarderà da viziosità e malizia, ma sarà danno alla lunga etade e vita di detto arbore, secondo che scrive Palladio. Colgonsi del mese d' Ottobre, quando vegnendo la rugiada, manifesta (a) la loro maturitade con giallo colore e odore: e quanto più sono odorifere, tanto sono da giudicar migliori. Se s' appiccano per li picciuoli in region fredda, per avventura dureranno un anno e più. E anche si posson conservare, se mettendole fra due tegoli, si chiudano da ogni parte con loto, ovvero se s' incuo-

(a) T. Lal. fatentur.

cono in defruto o vino passo. Altri sono che le conservano involte in foglie di fichi. Altri solamente le ripongono in luogo asciutto, ove vento non possa entrare. Altri le sommergono in mele. Ma a questo modo si deono elegger quelle che sono molto mature. Altri sono che le sotterrano in miglio, ovvero scevere le mettono intra la paglia. Altri sono che in vaselletti pieni di ottimo vino le mettono, e altri le mettono ne' vaselli del mosto, la qual cosa rende odorifero vino. De' cotogni si fanno buone e spesse siepi, ma non hanno spine, ma contrastano agli andamenti degli animali. E alcuna volta fan frutto, e tagliati rispondono assai bene al fuoco. Le cotogne, come dice Isac, generalmente si dividono in due, cioè in crude e lignee, e in perfettamente mature. Le crude e lignee son pessime, imperocchè son grosse e terrestri e durissime a smaltire, e niente nutriscono; e però si convengono al postutto schifare. Quelle che son perfette e mature, universalmente son fredde nella fine del primo grado, e secche nel mezzo del secondo, e per questa cagione hanno più ponticità che tutte l'altre mele, e però vagliono al flusso del sangue e alla soccorrenza e al vomito, e sono confortative dello stomaco se in quello dimorano: e se si mangiano quando lo stomaco è voto, costringono il ventre; e se dopo il cibo si prenda, allarga comprimendo e costrignendo la bocca dello stomaco. Ma delle cotogne altre sono afre, e altre sono acetose e altre son dolci. L'afre ovvero pontiche e stitiche, sono più fredde e più dure a smaltire, e imperciò non son da mangiare con la sua carne ovver sostanza, ma solamente il suo liquore, imperciocchè conforta lo stomaco e provoca l'orina, e costringe l'egestione e'l vomito. E se si mangiano con carne, sì si dee fare, che la durezza della lor carne si rimuova e tolga via o lessandola, o gittandovi su acqua calda, o che si fendano; e questo è meglio: e gittate via le granella, si metta mele in quelle concavitadi e si scorteccino: e in lino ovvero in istoppa, ovvero che meglio vale a rinvolgerle in pasta, si sotterrino in calda cenere, e in questo modo saranno molto stitiche e confortative. L'acetose son più sottili e più penetrabili, e imperciò spengono la sete e l'acuità della col-

lera rossa, e fanno pro al collerico vomito e all' egestione, e provocano l'orina e accrescono la forza dell' appetito. Il loro odore rimuove il vomito, e 'l sugo bevuto dopo il vino, ammazza il fummo che sale al capo. Onde dice Avicenna, che le cotogne sono utili al vomito e all'ebrietà, e mitigano la sete e confortano lo stomaco che riceve le superfluitadi, e giovano allo scorticamento delle budella. E quando si prende dietro al cibo, solvono il ventre in tanto che quando assai sene mangia, traggono il cibo dello stomaco innanzi che sia digesto. Le dolci sono più temperate e hanno alcun calore, onde non hanno manifesta virtù a spegnere e ammortare la sete e'l caldo.

CAP. VIII.

Del Cederno -- De Citro.

Il Cederno è arbore noto, e desidera aere caldo, e rallegrasi de'luoghi marini massimamente e umidi, de'quali umore esca. Tuttavolta se alcuno in fredda contrada questa generazion d'arbore allevar disidera sì 'l dee disporre e ordinare in luogo chiuso di pareti, o con gli ordini volti al Meriggio. Ma ne' freddi mesi richiede che sia coperto di strame, e quando la State ritorna, si dee liberare dalla copertura predetta, e renderlo all'aere sicuramente. Desidera terra di molto rada natura. Seminasi del mese di Marzo in molti modi, cioè con seme, con ramo e con glaba, cioè talea. Se 'l vorrai seminare con granella, farai così. Caverai la terra intorno di due piedi, e mescoleràla con cenere, e farai piccole aje, acciocchè da ciascuna parte l'acqua possa correre pe' canali. E in queste aje apirrai la fossa di un palmo con le mani, e tre granella con la sommità di sotto volte insieme ordinerai e le copirrai, e coperte le innaffierai continuamente. E se l'userai di bagnare con acqua tiepida, più tosto andranno innanzi e cresceranno: e nati, sempre la prossimana erba d'attorno si svelga, e quinci saranno tre piante trasposte. E se vorrai porre il ramo, non lo

sotterrar più d' un piede, acciocchè non infracidi. (a) Da ciascuna parte rappianalo, ricidendo i nodi e gli sproni, ma con intera sommità delle gemme, per le quali il germoglio ingrossi. Ma i diligenti coltivatori lo impiastrano da ciascuna parte, o con la belletta del mare lo 'nvolgono, o con rimenata argilla la stremità di ciascuna parte cuoprono, e così lo pongono nel pastinato e lavorato terreno. La talea può essere e più corta e più sottile, la quale similmente si sotterra tutta, e non si debbe accostare con gli altri arbori (b). La talea ovvero la sua glaba, si pone nelle caldissime regioni nel tempo Autunnale, e nelle fredde regioni di Luglio e d' Agosto, e per continui adacquamenti s' apprende. Afferma Palladio essere andati innanzi, infino che sono molto cresciuti e che hanno fruttificato. Innestasi del mese d' Aprile ne' luoghi caldi, di Maggio ne' luoghi freddi, non sotto la corteccia, ma fendendo il pedale intorno le sue radici; e nel pero e nel moro secondo alcuni. Amano d' essere spesso cavati, e per questo avvegnono i frutti maggiori. Ma quegli che sono aridi, radissimamente dovemo troncare e rimuovere. Questo arbore non è mai senza frutti, conciossiachè per abbondanza d' umori dopo i maturi mettan gli acerbi. E alla piantagion degli acerbi seguitano i fioriti, quasi un circuito di fecondità ministratogli dalla natura. E dice, che si mutano d' agri in dolci, se per tre giorni in acqua di mulsa si metteranno i semi che si dovranno porre a maccrare, ovvero in latte di pecora. Alcuni del mese di Febbrajo succhiano il pedale dalla parte di sotto con pertugio torto in modo che non trapassi, e quindi lasciano scolar l' umore infino a tanto che i frutti si si formino; e quando son formati riempiono il

(a) T. Lat. Si ramum velis ponere non amplius semipede seu sexquipede debebis immergere, ne putrescat elaba seri comodius est, quae fit manubrii grossitudine, longitudine cubitali ex utraque parte levigata, nodis et aculeis recisis, sed integra summitate gemmarum etc.

(b) T. Lat. Talea et gracilior et brevior esse potest, quae similiter ut glaba mergetur, sed talea palmis duobus supersit, elaba omnis obruitur, aliis arboribus non debet adversi seu adnecti. Talea sive glaba etc.

Similmente lesse l' originale il Sansovino.

pertugio di loto, e in tal modo quel di mezzo farsi dolce confermano. I suo' frutti si posson nell' arbore quasi tutto l' anno serbare, ovvero intra la paglia; e meglio si conservano se si rinchiudono in vaselli di qualunque condizion sieno. I pomi citrini, secondo Isac, sono composti di quattro cose, cioè di corteccia, di carne, di midolla e di seme. La corteccia è calda nel primo grado e secca nel secondo, la qual cosa la sua acuità e odore manifestano, ma la sua sustanzia è dura e solida, per la qual cosa non si dee prendere in cibo. Ma se una piccola particella per via di medicina se ne prenda, conforterà lo stomaco e ajuterà la virtù digestiva e farà buono alito. E se si darà con buon vino, potentemente varrà contro al veleno mortifero. E se si metterà, poichè sarà secco, tra i panni, salveràgli senza corrosion di tignuole. E se si darà mangiare alle donne gravide, cureralle (c) dallo irrazionale appetito de' cibi. La sua carne è fredda e umida nel primo grado; per la qual cagione refrigera lo stomaco, ed è difficile a smaltire per la sua durezza. Perlaqualcosa è necessario allo stomaco voto, che innanzi ogni cibo lo prenda con mele e zucchero. E se nel mezzo del mangiare o nella fine si mangia, si fa cagione e materia di dura e di grossa febbre; ma la midolla è sottile e acquosa e sanza alcun nutrimento. Ma questa è di due fatte, perocchè alcuna è insipida, e alcuna acetosa. La insipida è fredda e umida nel secondo grado, perlaqualcosa raffredda il calore e mitiga la sete. Ma l' acetosa è fredda e secca nel secondo grado, e ha virtù incisiva e sottigliativa e refrigerativa, perlaqualcosa mitiga il calor del fegato e conforta lo stomaco, e muove la virtù appetitiva, e mitiga l' acuità della collera rossa, e a coloro che hanno sete perfettamente sovviene, e rimuove la sospizione e la tristizia generata dalla collerica e cordiaca passione, e mitiga l' egestione, cioè uscita, e 'l vomito collerico, e le impetiggini e lentiggini, stropicciate con quella, rimuove; la qual cosa testimonia il panno bagnato d' inchiostro, lo quale se sia purgato con essa, ritorna nel primo colore. Il suo seme è

(c) *Al. turerالle.* (9)

caldo e secco nel secondo grado, e ciò dimostra la sua amaritudine. E imperciò secondo cibo non è mica convenevole ad usare; ma medicina è salubre, e dissolve le posteme, e vale contro al veleno, dato con vino. Ancora le sue foglie, perocchè sono odorifere, e hanno alcuna cosa d' acuità, sono prossimane per operazione di giovamento alle bucce de' pomi.

CAP. IX.

Del Cornio -- De Corno.

Il Cornio è un piccolo arbore, il quale avvegnachè nasca ne' boschi, e sia comunemente arbore salvatico, tuttavolta dimesticar si può per via di cultivamento; e perchè fa utile frutto, dirò di quello. Questo arbore sostiene quasi ogni aere, e appigliasi quasi in ogni terra, e massimamente nella grassa e umida. Piantasi col seme suo, e anche con le piccole piante, le quali si trovano con le radici appresso di quello, e i suoi frutti dimostrano la loro maturitade, allora che saranno per molta rossezza quasi diventati di nero colore, e quando agevolmente cade dall' arbore; e del suo legno, perocchè egli è durissimo e tenace, si fanno ottimi denti di mulino e manichi di martello e vette di coreggiati da battere il grano e le biade, e vette da vergheggiar la lana. E generalmente si fa di quello tutte quelle cose, le quali richieggon durezza e tenacità di legno. E imperò è utile a farne siepi ne' luoghi, dove non ha bisogno di chiusura di spine, perocchè questo arbore non ha spine. E perocchè delle dette piante non si trova abbondevolmente, si faccia semenzajo del suo seme, colto maturo e al Sole seccato: deesi seminar del mese d' Ottobre e di Novembre o di Dicembre se in quel tempo la terra è sana. Le cornie di lor natura son molto afre e lazze, e quanto meno son nere, tanto più sono afre, e non son mica utili ad usare, ma per malattie rimuovere, perocchè vagliono a costrignere il vomito e 'l flusso del ventre, che per acuità di collora procedono, per la loro freddezza e secchezza. Anche si fa di quelle ottimo

aceto, se innanzi che sien mature si pestino e si mescolino con fortissimo aceto, e fattone pane conservinsi (a), e quando sarà bisogno si mescolino con vino.

CAP. X.

Del Fico – De Ficu.

Il Fico è arbore noto, e le sue diversitadi sono infinite, e imperò ciascheduno elegga quella generazion di fichi, la quale, nel luogo dove piantar si desidera o in simigliante, vedrai che meglio alligna. Tuttavia si ponga cura, che ne' luoghi magri e secchi non pianti quegli, i quali nel tempo del gran caldo in così fatti luoghi caggion dall'arbore. Anche procuri, che ne' luoghi rimossi dalle case non pianti quelle generazioni di fichi, che producono i fichi prima che le foglie. Questo arbore desidera aere caldo ovver temperato, e nel mezzanamente freddo con l'umano ajutorio si sostenta, cioè se sarà di verso l'Oriente o di verso il Meriggio discoperto, e dall'altre parti guernito con certi ripari e coverture. Anche non s'ingrassi nè si bagni la terra sua in cotali luoghi, acciocchè la mortificativa freddura del Verno non lo trovi troppo tenero. E allora il suo pedale si guernisca sufficientemente di paglia intorno infino a'rami legata, e pongasi sopra la terra letame di colombi, il quale, mancando il freddo dopo il Verno, si tolga via, se la terra non fosse già troppo magra: e desidera terra grassa e mezzana e soluta; e ancora nella magra e secca alcuna spezie di fichi si difende, nella quale più secchi e più dolci frutti nascono. Ma nel grasso e umido terreno diventano i frutti più acquidosi e men dolci, e di men sapore e più grossi. Piantasi con piante piccole divelte dalle radici de' fichi, e si piantano in luoghi secchi del mese d'Ottobre e di Novembre: ne' temperati si piantano di Febbrajo, ne' freddi del mese di Marzo o

(a) T. Lat. *Et in pane formata, et siccata serventur.* St. Ant. e MS. Marc. *Secchinsi e conservinsi.*

d' Aprile. E se porrai la pianta o la vetta, porràle alla fine di Marzo o d' Aprile, allora che sarà in esse venuto più verde sugo. E se porrai vetta, taglierai due o tre rami dalla parte Australe, secondo Palladio, e fatto ciò, gli sotterrerai in modo che la terra rimanga in mezzo tra l'uno e l'altro, e dividagli sì che facciano come tre rampolli. La talca porremo in questo modo, cioè: che divisa prima leggiermente dall' una parte, si metta nella fenditura una pietra. Deonsi scer quelle piante, le quali abbondan di nodi spessi; ma quelle che sono chiare, e che hanno i suoi occhi da lungi l'uno dall'altro, si reputano essere sterili. E se nutrirai la pianta del fico nel semenzajo, e poichè sarà matura e compiuta, la trasporrai nella fossa, producerà più nobili frutti. Ama alte fosse e gran campo dall' uno all' altro per la lunghezza delle sue radici. Ne' luoghi freddi semineremo, ovvero porremo i fichi i quali tosto vengono, acciocchè innanzi le piove dell'Autunno possano i suo' frutti produrre. Ma ne' caldi e ardenti luoghi dovemo porre quegli, il cui frutto si matura tardi. Innestasi il fico del mese d' Aprile circa la corteccia; e se sono giovani s'innestano fendendo il pedale, e incontanente poi si dee legare, acciocchè vento non v'entri. Apprendonsi meglio se s' innestano in pedale tagliato rasente la terra. Alcuni sono che gl'innestano di Giugno: onde scrive Varrone, che quegli alberi che nel tempo della Primavera s'innestano, si possono ancora innestare intorno al Solstizio, sì come il fico, il quale non è materia densa, e imperò seguita più caldo luogo; onde incontra, che ne' freddi luoghi non si possono allevar ficheti. Ed è da sapere, che al fico innestato di fresco, l' acqua è nimica, imperocchè 'l tenero e giovane tosto corrompe e'nfracida. Adunque nel segno della Canicula acconciamente si stima che s' innestino. Ma sono alcuni i quali, a quegli che sono per natura meno molli, legano alcuno vasello sopr' essi, d' onde lentamente distilli acqua, acciocchè non si secchi prima che la marza s' appigli e venga meno; la corteccia del qual rampollo si dee salvare intera, e quello far sì acuto, che non ispogli nè scuopra la midolla. E acciocchè dalla parte di fuori le ventose piove non possano

nuocere, nè ancora il troppo caldo, si dee dintorno impiastrar d'argilla, e poi legare con corteccia d'arbore di sopra. Scrive Catone, che ancora nel tempo della vendemmia si può il fico innestare, e deesi scerre il rampollo ovvero piantoncello d'un anno, perchè se fosse di meno o di più tempo, si crede che sarebbe inutile. Anche si può ingemmare, ovvero impiastrare e innestare a bucciuolo del mese di Giugno e di Luglio. Ma nondimeno si può tuttavolta innestare a bucciuolo e di Maggio e d'Aprile. E innestasi nel caprifico, nel moro, nel platano con le gemme e co'rampolli, secondo che scrive Palladio, ma molto meglio s'innesta in sè medesimo. Ama d'essere spesso cavato: anche farà grande utilità, se nell'Autunno vi si metta letame, e massimamente letame d'uccelli. Formasi il fico ne' luoghi freddi, per modo che abbia solamente un pedale poco dalla terra levato, e in cotal maniera meglio si difenderà dal freddo. Ma ne'caldi luoghi sen'ordini uno o più, purchè non trapassi il numero di tre o di quattro piantoni, secondo che piacerà. E si dee tagliare da essi tutto ciò che si troverà fracido o mal nato, e deesi potare per modo, che inclinato per li lati si possa spandere per le latora. E deesi il suo pedale scarificare nel luogo dove gonfia e ingrossa, acciocchè l'umor ne possa scolare; sì che non generi vermini, i quali se già fossero generati, si rimuovono dal fico con uncini di ferro. Sono alcuni altri, che solamente pongono calcina viva nelle caverne de' vermini. E se le formiche inducessero molestia, sì si dee prendere rubrica, cioè terra rossa e biturro e pece liquida, e mischiate insieme, impiastrarne il pedale intorno: e se i suoi frutti quasi come ammalato gittasse, sono alcuni che a ciò sovvengono, forando le radici e ficcandovi dentro un conio, ovvero che sovente la scorza dell'arbore fendono con la scure, allora che i fichi incominciano a produr le foglie. E acciocchè produca e meni molto e grasso frutto, nel cominciamento del germoglio torremo le vette di sopra, e taglieremo solamente la sommità che procede dal mezzo dell'arbore. E acciocchè tosto maturi i suoi fichi, ugneràgli con sugo della cipolla lunga mischiato con olio e pepe allora che sono grossi e cominciano ad arrossire, secondo

che dice Palladio (a). Possonsi serbare i fichi verdi, ordinati in mele, in modo che non si tocchino insieme, ovvero ciascun per sè, in una verde zucca rinchiusi, e cavato a ciascuno il suo luogo ivi entro, secondo che dice Palladio. Seccansi e conservano in questo modo, nel quale gli conserva tutta Campagna (b), cioè: che primieramente i fichi si spandano in su i graticci infino al mezzo giorno: ancora molli si rimettano ne' cofani ovvero ceste. E allora, scaldato il forno a modo che richiede il pane, e iv' entro si metta il detto cofano, messovi prima sotto tre pietre, acciocchè non arda, e si chiuda il forno. E poichè i fichi saranno ben cotti, così caldi come sono, interponendovi le foglie del fico medesimo, in vasello di terra si pongano ben calcati e chiusi. Ma se per le soperchievoli piove non potrai porgli allo scoperto, acconceràgli sotto al coperto in maniera che stiano levati da terra un mezzo piede, e di sotto ad essi, in luogo di Sole, si metta cenere che vapori quegli, e riscaldigli e asciughili. Poi si volgano al contrario della lor tagliatura, acciocchè così i loro cuoi come le loro polpe si secchino, e poi accoppiati insieme si mettano in cestelle o in sacchetti, Altri sono, che i fichi mezzanamente maturi, poichè gli hanno divisi, gli spandono tutti in graticci a seccare al Sole, e la notte gli ricolgono sotto copertura. E conservansi ancora con la loro grassezza, secondo 'l modo degli Spagnuoli, in questa maniera, cioè: che si deono mezzanamente seccare, e poichè saranno ottimamente raffreddati, si mettano in alcun vaso, e bene stretti si conservino. E i fichi secchi, i quali quelli di Cesena hanno ottimi, si fanno da loro in questo modo, cioè: che tolgono i fichi, i quali si chiamano grassule ovvero grassegli, non troppo maturi, e lasciansi per due giorni al Sole: e ciò fatto, i più grassi si fendono per lo mezzo per lo traverso, e ripongonsi con la parte d' entro rivolta al Sole a seccare, e lascianvisi due o tre dì, e poi si giungono insieme, e ancora si lasciano stare

(a) Il T. Lat. aggiugne „ Sed tunc sine aliquo medicamine propinqua maturitate existunt „ *E le stampe antiche del Volgarizzamento* „ Ma allora senza alcuna medicina, ovvero operazione sono prossimani alla maturità. „

(b) *Al.* Tutta campagna. (10)

due o tre dì al Sole, e poi si mettono in resta ovvero treccia, e anche si lasciano al Sole due o tre dì: e ciò fatto, si tengono nella cassa intorno di quindici dì; e poi ancora, se è mestiere, si pongano al Sole, i qnali, poichè saranno raffreddati, si pongano strettamente in alcun vasello, e si carichin fortemente. E deesi prender guardia, che quando si seccano, la rugiada e la piova in nessun modo gli tocchi. Il fico di sua natura è più laudabile e di maggior nutrimento che tutti gli altri frutti, ma genera grossi umori, e i verdi sono di due maniere: perocchè altri sono crudi non perfettamente maturi, e certi perfettamente maturi. I crudi non ben maturi poco son caldi, ma sono più grossi, per la signoria della parte terrestre che in quegli è. Onde dice Ipocrate, che quanto il fico è più di lungi dalla maturità, tanto è meno caldo e più grosso: e quello che perfettamente è maturo, è caldo nel primo grado, e temperato intra l'umidità e la secchezza. Il fico è composto di tre cose, cioè di seme, di polpa e di corteccia. Il seme non ha nutrimento alcuno, se non come la rena o le pietre. La corteccia è secca in maniera d'un cuojo, perlaqualcosa è durissima a smaltire. Ma la sua carne è più nutritiva e più salutevole. Il fico secco è caldo nel principio del secondo grado, e secco nel mezzo del primo, per la qual cosa riscalda e genera sete, e mutasi in umor collerici. Tuttavolta sono di maggior nutrimento che alcun altro frutto, e hanno meno enfiamento. Ma se troverà nello stomaco abbonbondanza di troppi umori, diventa duro a smaltire e mutasi a corruzione, e genera enfiamento e ventosità e pessimo sangue, e nella parte di sopra del corpo generano pidocchi. Ma se troverà lo stomaco mondificato e voto d'umori, si patisce bene (c) e genera laudabil sangue, e purga e mondifica il corpo e le reni e il polmone e la vescica da'grossi umori. E chi vuole i suoi nocimenti schifare, gli dee prendere a digiuno, e dietro a essi prenda o pepe o gengiovo. E acciocchè generino sangue laudabile, si deono con essi insiememente mangiar noci ovvero mandorle. Anche secondo medicina vagliono, se si cuocano con

(c) T. Lat. bene digeritur.

isapo (d), perocchè mondificano il petto e'l polmone, e rimuovon l'antica tossa. E gargarizzata la lor cocitura, dissolve la postema generata nella carne del polmone. E se si coceranno in vino, e della detta cocitura si farà cristèo, varrà contro al dolor del ventre, il quale procede da grossi umori. E Avicenna dice, che de' fichi bianchi sono migliori, e appresso i rossi, e poi i neri. E il sugo delle sue foglie è di forte riscaldamento e mondificamento e nettamento, e in esso è ultimo lenificamento, e'l suo latte costrigne il discorrimento del sangue e del latte, e liquefà quello che è congelato. Quegli che sono umidi, sono di velocissimo nutrimento. E i rami del fico hanno in loro tanta virtù d'assottigliare, che quando con essi la carne si cuoce, si dissolve, e la loro decozion vale alle posteme del gozzo e a quelle delle radici degli orecchi, se sarà gargarizzata. E il suo latte vale a puntura dello scarpione, se s' ugnerà la puntura di quello, e similmente alla puntura della rutella. E similmente i fichi non maturi e le foglie fresche vagliono al morso del can rabbioso, se sopr'esso si porranno.

CAP. XI.

Dell'Alloro -- De Lauro.

L' alloro è un arbore assai grande, le cui fronde sono lunghe e salde ovvero dure, e sempre verdi e odorifere molto; il qual arbore produce l' orbacche, frutto piccolo e nero. In ogni aere quasi alligna, e massimamente nel temperato e nel caldo si diletta. Ama terra soluta marina, e piantasi con rami e con rampolli, e col suo seme del mese di Marzo, e specialmente quando l' umore sarà tornato alla corteccia de' rami (a). Le sue foglie e rami sono ottime a conservare in essi i fichi secchi. Anche si mettono nella gelatina, acciocchè rendano quella di

(d) *Al.* con Isapo. (11)

(a) I Deputati leggono (pag. 98) *quando il suo umore darà redito alla corteccia de' rami.*

buono odore. E anche si pone intorno al cotognato i piccoli fruscoli divisi e rotti; e in qualunque cosa si mettano a cuocere, il suo odore grandemente accrescono: e per l' odore e afrezza che hanno in loro, confortano lo stomaco e 'l cerebro. Il suo frutto, il quale s' appella orbacca, se si metterà nel vino maculato di muffa, il correggerà e rettificherà, ma molto il contrista per lo suo spiacevol sapore. Avicenna dice, che le granella, la corteccia e le foglie sue sono calde e secche, ma le granella sono più calde e più secche, perocchè son nel secondo grado. E il suo olio è più caldo che l' olio della noce, e giova a tutti i dolor de' nervi, e risolve la scorrenza. E quando della sua corteccia o delle granella si bee il peso d' un fiorino, rompe la pietra, e uccide il feto, cioè il fanciullo in corpo alla madre, per la sua amaritudine, aggiunta sopra l' amaritudine d' altre cose, e fa pro al morso dello scarpione, data col vino. Ed è buona alla puntura delle vespe e dell' api, e universalmente è teriaca a tutti i veleni, bevuta. E Dioscoride dice, che le frondi dell' alloro guardano e rendon sicuri i libri e i vestimenti, co' qnali sono poste, da tignuole e vermini e corrosioni.

CAP. XII.

Del Melo -- De Melo.

Il Melo è arbore notissimo, e de' suoi frutti alcuni sono che che ricevon maturitade del mese di Giugno e di Luglio, i quali se si lasciano negli arbori infino che sien compiutamente maturi, diventano dolci e odoriferi molto. Alcuni sono che non si maturano infino al Verno, ma in questo tempo acerbi e agri si colgono, e poi per sè medesimi in processo di tempo si maturano. Altri sono che son grossi molto, e altri che son piccoli, e altri che son mezzani: e certi sono di color rosso, e certi di color giallo, e certi di color verde: e certi son dolci, e certi acetosi, e certi afri; e certi sono che son lunghi, e certi lati e certi tondi; e certi che lungamente si conservano e eerti poco; e certi duri e sodi, e certi molli e teneri, e che agevol-

mente si rompono; e certi che durano nell' arbore, e certi che agevolmente ne cascono. Onde le spezie de' meli son molte, delle quali potrà l'uomo per esperienza conoscere il vantaggio in ciascuna contrada, ed eleggere le migliori e le men buone schifare. E questo arbore quasi in ogni aere alligna, e ama grasso e allegro terreno. Il qual terreno non tanto solamente riceva umidità per adacquamento, ma per natura maggiormente. E se sarà in arena o in argilla, sì si dee atar con bagnarlo e adacquarlo. E ne' luoghi montuosi si dee ordinare volto al Meriggio. Ed è da sapere, che in luogo magro e arido genera i frutti verminosi e cadevoli dall' arbore. Seminasi co' rami, e col seme, ma pena troppo a venire in ciascun di questi due modi. Adunque è meglio, che ne' caldi luoghi d' Ottobre e di Novembre, e ne' freddi di Febbrajo e di Marzo poniamo le piante salvatiche de' meli, e quando saranno cresciute, s' innestino. E possonsi eziandio innestare innanzi che si piantino, e assai bene s' appigliano, se di fresco innestate si piantano: e nella State spessamente con sarchiello e con adacquare s' ajutano. E lo spazio di questi arbori tra l'uno e l'altro debbono essere di xx, o di xxx. piedi. Il melo si può innestare in sè medesimo, e nel pero e nel prugnuolo e nel pruno e nel sorbo e nel cotogno e nel pesco e nel platano e nel pioppo e nel salcio del mese di Febbrajo e di Marzo, e per lo Solstizio cinquanta giorni come Cato dice. E negli altri arbori si può innestare come il pero, e nella corteccia e nel pedale e con lo impiastro e a bucciuolo e nella pertica dell' amedano ovver del salcio forato, secondo la forma generale data nel libro secondo. Questi arbori l' anno che si piantano, si cavino dattorno e purghinsi da tutte l'erbe in ciascun mese della State. Appresso in certi anni, due o tre volte si cavino intorno per ciascuna la state. Ma poichè saranno cresciuti e avranno fondate le radici, non richieggono d'esser cavati nè arati dattorno, e imperciò si convengono piuttosto i prati ad essi: e non abbisognano di letame, ma volentieri lo ricevono, e massimamente se sarà cenere mischiata con esso. Amano temperati adacquamenti, e ad essi è convenevole acconcio il potare, massimamente il seccume e

l'altre frondi mal nate. Formansi in modo, che 'l pedale sia da terra levato sette o otto piedi, il quale non istia mai accompagnato d'altro pedale. E desi procurare, che 'l pedale si divida in molti rami e i rami in verghe e vettucce, le quali menino e producano il frutto: e che ugualmente per tutti i lati si spanda in tal modo, che i rami alcuna volta troppo caricati, sieno sostentati per lo legame secondamente che nel Capitolo degli arbori in comune pienamente di queste cose è trattato. Avviene ancora agevolmente a questo arbore, che i frutti suoi sien cascaticci, la qual cosa se avverrà, sì si dee fender la sua radice e dentro mettervi una pietra, e terrà i frutti. E se per ispessezza de' frutti si caricassero troppo i rami, sì sene deono del mese di Giugno e di Luglio trascerre tutti i viziosi, acciocchè il sugo che va a' corrotti, si volga e vada a' migliori, e a' nobili faccia abbondanza, la quale abbondanza perdevano per gli troppi e cattivi frutti. Ma se questo acconciamente non si può fare, sì si deono difendere con pali, con pertiche e con funi dalla rottura de' rami, acciocchè la sua copiosa abbondanza non si converta in sua morte. Anche invecchia molto tosto quest' arbore, e nella sua vecchiezza incattivisce e traligna. E deonsi le mele della State corre allora che dimostrano la loro maturità per colore e per odore, e per dolce sapore. E quelle che si deono serbare, si deon corre intorno la fine di Settembre e insino a mezzo del mese d' Ottobre, allora che dimostrano la loro maturità per cadimento di molte non corrotte e per anneramento de' semi, con ajuto di lunghe scale infino a' rami, a' quali possono aggiugnere. Ma da indi in su si deono corre con le mani, legando i rami deboli ai forti con funi, ovvero con uncini ben legati ai forti rami. E poi si deono diligentemente scer le mele, le quali serbar vogliamo, e quelle riporre in luogo scuro, ove vento non sia, benchè piccolo, secondo che scrive Varrone. Onde se vi fosse forte vento, si deono chiudere le finestre, facendo loro letto imprima in su i graticci, di strame o di paglia o di loppa, e ivi entro in monticelli spartite si dispongano. Altri sono che tutt' insieme le pongono e cuopronle con loppa, e lascianle stare. Delle mele

si fa vino e aceto a modo, che delle pere si dirà innanzi. Le mele si dividono in due maniere, cioè in crude non mature, e in perfette e compiutamente in su l'arbore maturate. Le crude son dure e lignee, e nutriscono male, e nuocono allo stomaco, e generan dolore, e non trapassano nelle vene: e la loro continuanza è cagione di lunga febbre, che malagevolmente si rimuove: la qual cosa è similmente da intendere di tutti gli altri frutti, i quali non sono perfettamente ne' loro arbori maturati. Quelle che sono perfettamente ne' loro arbori maturate, sono diverse per la diversitade de' lor sapori: perocchè certe sono afre, certe acetose e certe dolci. L'afre son terrestri e fredde e secche, e tardi si smaltiscono, ma molto sono confortative allo stomaco, imperocchè lo stomaco costringono, e la superflua umidità, la qual truovano, fanno discendere. Costringono ancora la egestione (a), massimamente se si prendono innanzi al cibo: e sono convenevoli a coloro, ne'cui stomachi signoreggia il caldo e l'umidità, ma sono dure e grosse a smaltire, e tardi trapassano nelle vene, e generano enfiamento, e nuocono a'nervi. Ma il lor liquore è più laudabile e più sottile e più lieve, ed imperciò conforta lo stomaco e le budella, e vale al flusso del sangue e alla dissenteria, per la egestion (b) collerica, e anche al vomito: per la qual cosa si conviene gettar fuori la sostanza e'l sugo tenere, e ingegnarsi come la loro durezza, freddezza e asprezza si tolga via; e questo si fa in tre modi. O lessando quelle in acqua, acciocchè per l'acqua tragga l'umidità e ammollamento: o appiccandole sopra'l fummo dell'acqua calda, acciocchè ammorbidino e maturinsi, e segandole per lo mezzo ovvero tagliandole, tratte via le granella, si metta mele o zucchero in loro luogo, secondo la natura di coloro che le prendono. E involgendole nella pasta, e lasciandole nella cenere calda o nella brace, infino a tanto che la pasta di fuori si cuoca. E quest'arte l'ammorbida e matura, e dà lor sapore e velocità a smaltire: e il nocimento,

(a) *Al.* digestione. (12)
(b) *Al.* digestione. (12)

che fanno ai nervi, rimuove da loro. E nelle mele acetose signoreggia acquosa sustanzia (c) con poco terrestro; per la qual cosa per la loro frigidità e secchezza sono più temperate che le lazze ovvero afre, per la vicinità del liquore alla natura dell' aere. Onde la sua operazione composta con la sua lazzitade, conforta e costrigne lo stomaco e'l ventre, e costrigne il vomito e la collerica egestione. Ma con freddezza e sottilità del liquore spegne la sete e l' acuità della collera rossa, e toglie la forza e la virtù della collerica cordiaca: e i grossi umori che son caldi distrugge nello stomaco, e sottiglia i dolci chimi, acciocchè per tutto il corpo possano trapassare. Così fatte mele son buone a mangiare innanzi il cibo e dopo il cibo, ma le pere son nocive innanzi al cibo. Ma le dolci, imperocchè sono temperate intra quattro qualitadi, non nuocono mica allo stomaco, e al costrignimento e allargamento del ventre non hanno manifesta virtù. E le foglie, i rami e le cortecce, perocchè sono lazze e acetose, confortano lo stomaco e saldano le ferite, e i mali umori, che ad esse concorrono, rimuovono. E Avicenna dice, che nella sustanzia delle mele signoreggia superflua umidità fredda. E per la ventura quelle che son di troppa dolcezza, sono in caldezza temperate, o declinano ad essa. Ed è da sapere, che nelle mele è enfiamento, e propriamente in quelle che non son dolci: e le insipide sono molto acquidose, e declinano di soperchio ad umidità: e l' acetose e acerbe generano flemma e putredini e febbri, per la proprietà del suo umore e della sua crudità, perchè agevolmente ricevon putrefazioni. E il vino delle mele e degli altri pomi, antico è miglior che fresco, per la risoluzione e dipartimento da lui de' mali vapori. E costumar di mangiarle fa venir dolori di nervi, e massimamente quelle della Primavera: e quelle che sono odorifere, confortano il cuore: e se fosse angoscia al cuore per cagion di caldezza, molto fanno grande ajutorio. E quelle che son lazze o afre o acetose, confortano la debilità dello stomaco, e va-

(c) *Al.* e con poco terrestro. (13)

gliono alla dissenteria e massimamente l'afre; e le sue foglie, così come i frutti, vagliono contro a' veneni.

CAP. XIII.

Delle Melagrane — De Malispunicis.

Le mele puniche sono melagrane, che sono assai note, delle quali certe sono dolci, certe son agre ovvero acetose, e certe di mezzano sapore intra dolce e agro: e quella regione, la quale è calda o temperata, è più acconcia ad esse; ma la fredda non può sostenere, e ama terren cretoso, e anche nel soluto s'appiglia. Anche ama luogo magro, avvegnachè alligni meglio nel grasso. Ma Frate Alberto dice, che richiede terreno arenoso e grasso. Ponsi con piante divelte dalla radice della madre; e meglio sarà se il suo ramo di lunghezza d' un cubito, e di grossezza quanto una mano strignesse: e agguagliato ciascun capo e rimondo con pennato tagliente, sotterrisi com' è attorto, e con isterco di porco imprima da ciascun capo s' impiastri, o in crudo terreno con un martello si costringa d' entrare. E meglio crescerà, se il ramo che si dee porre, si prenderà poichè la madre sarà gemmata. Ed è da prender guardia, che quella ch' ha i rami, non si metta a ritroso, cioè col capo innanzi nella fossa, e che non sia dibucciata. E se la metti in fossa, metti nella sua radice tre pietruzze, e sì come dice Palladio, non lascerà fendere i suo' frutti. E deonsi fare le dette piantagioni in luoghi temperati di Marzo o d' Aprile; e ne' caldi e ne' secchi di Novembre. E dicesi fermamente, che se ne può far nesto, legando i rami insieme in questo modo: che con la midolla da ciascuna parte divisa si giungano. Puossi in sè solamente innestare intorno alla fine di Marzo o di calen d' Aprile, nel pedale segato, nel quale si dee incontanente il rampollo freschissimo innestare, acciocchè lo 'ndugio non disecchi la piccola quantità dell' umore che v' è dentro. Dési cavare d' attorno nell' Autunno e nella Primavera, e formare in modo, che abbiano due o tre pedali poco da terra levati. E dési cia-

scun anno tagliare tutto ciò che nel pedale nascerà, o vero intorno alle radici. Avvengono ad essi molti nocimenti, onde se divenissono aridi, non s'adacquino spesso, imperocchè in questi cotali la secchezza acquista soavità e abbondanza. Alla cui troppa secchezza alcuna cosa si dee metter d'umore: e se elle nascono acetose, cavate prima intorno le sue radici e legate, vi si dee un conio ovvero aguto ficcare. Altri sono che cavano intorno alle sue radici, e mettonvi aliga marina: e con essa sono molti che mescolano sterco d'asino e di porco. E se gittasse il fiore, tempera la detta aliga con igual misura d'acqua, e tre volte per anno ne metterai alle sue radici, o vi metterai morchia bagnata: o metterai la detta aliga alle sue radici, e due volte l'adacquerai per ciascun mese. O, secondo che scrive Palladio, il pedale del fiorito arbore inchiuderai in cerchio di piombo, o involgeràlo con cuojo di serpe. E se i suoi frutti crepano, metterai una pietra in mezzo la radice dell' arbore, e seminerai la squilla intorno all' arbore; e se vi nascesse vermini, toccherai la radice col fiele del bufolo, e incontanente morranno; o se con aguto di ferro gli caverai fuora, malagevolmente vi rinasceranno; o se vi porrai sterco porcino mischiato con orina d'asino, resisterà a' predetti vermini. E se si porrà spessamente la cenere col ranno intorno al suo pedale, renderà questo arbore fruttuoso e allegro. Afferma Marziale, che se prenderai argilla e creta, e mescolerai con la quarta parte di gesso, per tre anni questa generazion di terra aggiugnerai, e porrai alle sue radici, farà bianchissime le sue granella. Anche dice i pomi farsi di maravigliosa grandezza, se intorno al pedale si sotterra un vasel di terra, e rinchiudasi in esso il ramo col fiore; e acciocchè non ritorni al suo stato, si leghi a un palo; e ciò fatto, si dee coprir la detta pignatta ovvero vaso di terra, e ordinarla per modo, che l'acqua non vi possa scolar da niuna parte: e nell'Autunno si scuopra e manifestisi all'aere, e si ritorni all'arbore il detto ramo co' suoi pomi. E dice, che se 'l pedale di questo arbore, innanzi che germini, s'ugnerà di sugo di totomaglio e di porcellana, ugualmente mischiato, producerà molti frutti. Colgonsi quando le

sue granella appaiono compiutamente rosse, il che le dimostrano perfettamente esser mature, e conservansi, se ordinatamente l'appiccherai co'picciuoli prima impeciati, o in quest'altro modo: scelgansi le salde, e tuffinsi in acqua marina o salata, e state per tre dì, sì che possano aver sugata e ricevuta la detta acqua, si secchino al Sole, e la notte stieno all'aere, e poi s'appicchino in luogo freddo. E quando le vorrai usare, un dì innanzi le macerrai con acqua dolce. Anche se s' involgeranno e copirranno d'argilla, e poichè sarà secca si sospendano in luogo freddo, ottimamente si conservano. Anche si sotterra una pignatta, dove sia rena infino al mezzo, e prendasi le mele co'picciuoli, e mettasi ciascuna in una cannuccia sola, o in verghe di sambuco, e così spartitamente si ficchino nella rena per maniera che stieno sollevate da essa per quattro dita. Questo medesimo si può fare sotto 'l coperto in una fossa, e più utilmente si conservano, se con più lungo ramo non si prendono. Ancora se si sospenderanno in un vasello di terra, il quale sia mezzo d'acqua, per modo che non la tocchino, e chiuggasi, acciocchè vento non v'entri, si conserveranno mirabilmente. Anche si possono conservare mettendole in un doglio ove sia orzo, o vi s'ordinino per modo, che l'una non tocchi l'altra, e 'l vaso si cuopra di sopra. Delle melagrane si fa vino in questa maniera. Prendansi le granella mature diligentemente purgate, e mettansi in una cestella di palma, e colinsi in un vasello da cuocere, e premeràle nel calderotto, e dolcemente si cuocano infino a mezzo, e quando saranno raffreddate, si richiude ne' vaselli ingessati e impeciati. Altri sono che non cuocono il sugo, ma in ciascun sestiere mettono una libbra di mele, e nel predetto vaso lo conservano. Di questo arbore si fanno ottime siepi, spesse, spinose, forti, e che molto frutto producono. Le melagrane sono più utili in medicina, che a uso di manicare. E benchè il loro nutrimento sia laudabile e buono, tuttavolta è poco per la loro sottilità e agevole digestione. Ed è da sapere, che le melagrane sono di quattro parti composte, le quali tutte sono afre e lazze. La prima è la corteccia, la seconda è la carne, la terza è il liquore, la

quarta le granella. Il liquore è freddo, ma in diversi modi, secondo li suoi sapori e liquiditadi; imperocchè alcune sono pontiche ovvero lazze, alcune agre, alcune muzze, alcune dolci, alcune insipide. Le pontiche ovvero lazze è impossibil cosa, che si prendano secondo cibo: perocchè per cagion della loro asprezza e durezza la natura lo schifa e non lo riceve, se non secondo medicina. Similmente se queste medesime mele un poco si dibuccino, e il lor sugo o con vino o con isciroppo lassativo si bea, purgano e mandano fuori quelle cose, che sono sopra lo stomaco, e caccian fuori l' umidità corrotta dalle parti di sotto: e dopo cotal mondificazione conforta lo stomaco sanza lesion de' suoi nervi: ed imperciò vale alle lunghe febbri, le quali per corruzion d' umori si generano, e a pizzicore e a rogna, nata da corruzione di flemma salsa. L' acetose ovvero agre (a) in molte cose, per la poca sustanzia terrestre che hanno in loro, hanno migliore operazione che tutte l' altre, imperocchè i riscaldamenti del fegato ammortano e consumano e confortano le membra, e spezialmente la bocca dello stomaco, e 'l fegato e 'l cuore. Onde vagliono al mal del cuore, che si cagiona da collera, e al dolore che nasce nella bocca dello stomaco, e per collera rossa. Ancora ha questa proprietà, che se negli occhi degl' itterici, cioè gialli si distilla, rimoverà da essi il citrin colore. E perciò se rimossa la corteccia della melagrana acetosa, e pestata e trattone il sugo, si cuoca con mele, per modo ch' abbia similitudine d' unguento, vale a rimuover l' unghie degli occhi (b), e purifica la vista da' grossi e viscosi umori. E il liquor della melagrana dolce è più grosso e più caldo e più digestibile, e per questa cagione dà alcuno calore allo stomaco, e tosto si muta in collera rossa, e imperciò non è convenevole a coloro che hanno febbre: ma ammollisce il

(a) *Al.* L' acetosa ovvero agra. (14)

(b) T. Lat. *valet ad expulsionem unguium oculorum* Questo male è una escrescenza carnosa della cornea, ben noto in medicina, ed in veterinaria, e perciò da poterlo con sicurezza notare nel nostro Vocabolario alla voce *Unghia*. Vedi Forcellini alla voce *Unguis* §. 14. E Gian Brugnone num. 151.

ventre, e mitiga l' asprezza del petto e la tossa. Il muzzo liquore è quello, ch' è tra il dolce e l' acetoso, il quale non val meno che l' acetoso al riscaldamento del fegato e dello stomaco, ma non ha virtù di costrignere il vomito e 'l ventre. E 'l liquore insipido, il quale ha quasi sapor d' acqua, per l' abbondanza del suo liquore e acquosità, pertiene a frigidità, onde è inconveniente e secondo medicina e secondo beveraggio: secondo beveraggio, imperocchè non ha sapore, acciocchè sia tratto da' membri del corpo. E non è convenevole secondo medicina, imperocchè per l' acquosità nè conforta lo stomaco nè 'l vomito, nè la soluzion rimuove. Per la qual cosa infastidisce lo stomaco, e indebolisce e rendelo molle, e non lascia digestire il cibo nello stomaco, onde diventa cagione di rugghiamento e enfiamento. I noccioli delle melagrane premuti dal sugo, sono utili a ristrignere il vomito collerico e l' egestione, e spezialmente se s' arrostiscano e la loro polvere si bea, e ancora ammortano il riscaldamento dello stomaco e l' acuità della collera rossa. Le loro corteccie son fredde e secche e terrestri, e se si cuocono in acqua e fassene cristeo, vale contro la dissenteria e diarrea. Anche la decozione fatta di quelle conforta le gengie, e costrigne il flusso del sangue delle morici e delle femmine. Anche la detta corteccia cotta nel vino e bevuta, i lombrichi, detti *ascarides*, e cucurbitini gitta fuori del ventre morti. Il lor fiore, che balausta s' appella, è più lazzo e più secco di tutte l' altre cose predette: e dèsi alquanto seccare e riporre in vaso di vetro: il quale è freddo e secco nel secondo grado, e conservasi per due anni in molta efficacia e operazione, e vale contro al vomito collerico e contro al flusso del ventre per debilità di virtù contentiva. Onde contra 'l vomito collerico si deono tritare le balauste e cuocere in aceto, e prendere una spugna e intignervela dentro, e porla sopra la forcella del petto. E contra il flusso si cuocano nell' acqua piovana e facciasene fomento. E Avicenna dice, che le cortecce della melagrana e le balauste, ciascuna ritiene ogni flusso di sangue, e salda le piaghe e l' antiche ulcerazioni e fa forti i denti che si crollano.

CAP. XIV.

Del Moro — De Moro.

Il Moro è arbore noto e amico molto della vite, il quale desidera aere caldo o temperato e schifa il freddo, e richiede i luoghi sabbionosi e le più volte maremma, e nel terreno mezzanamente soluto alligna ma in tufo o in argilla appena s' appiglia ; e molto ama e allegrasi di sterco e di terra molto grassa : e imperciò intra le case della Città, ove è molta grassezza, molto si diletta, e diventa grande e verde. Puossi seminare ne' temperati luoghi del mese di Marzo e intorno la fine di Febbrajo, e ne' caldi del mese d' Ottobre e di Novembre. Puossi seminar con seme, ma i frutti e le piante tralignano ; ma meglio si semina, e pone co' pedali e con le vette ; e meglio co' pedali d' un piede (a) da ciascuna parte appianati e puliti : e impiastrati di letame, e fatta prima la fossa vel mettiamo e copriamo con cenere mischiata con terra, e nol lasciamo più di quattro dita sopra terra. E trasporrai la forte pianta del mese d' Ottobre e di Novembre, e la tenera di Febbrajo e di Marzo. E desidera le fosse alte e grandi intervalli, cioè di 30. piedi, vel circa, acciocchè l' ombra dell' uno non aggiunga all' altro, e perchè non s' impediscano nelle radici. Innestasi in sè e nel pesco, e secondo alcuni nel fico, li quali se s' appigliano, non deono bene andare innanzi. E ancora innestata la detta pianta nell' olmo, secondo che dice Palladio, s' appiglia, ma molto intristisce. Ama molto d' esser cavato e letaminato, ma non si crede, che 'l continuo umore faccia pro alle more. Malagevolmente cresce, se non fosse già in molto allegro terreno. Dopo i tre anni si deono potare e purgare di ogni purgazione e fracidiccio, e dési aprir la terra dattorno, e alle sue radici si dee metter la feccia freschissima del vin vecchio, e dési formar per modo, che stia d' un pedal con-

(a) T. Lat. Et melius taleis sesquipedalibus ex utraque (*parte* aggiunto) levigatis et fimo oblitis cum scrobem paulo ante fecerimus.

tento, e che i principali rami si lievino dalla terra otto o dieci piedi o meno, secondo che sarà in grasso terreno o in magro, pure che nel grasso sieno più alti, e nel magro più bassi si formino. Dissono alcuni, che se 'l pedal del moro si pertugerà dall' un lato all' altro, e in ciascuno pertugio ficcheremo un conio di terebinto, diverrà il detto arbore più abbondevole e più allegro. E se 'l moro sarà delle sue foglie spogliato, riceverà grande impedimento in crescere e in fruttificare, in tanto che i suoi frutti diverranno inutili al postutto, e massimamente se gli si tolgon quelle foglie che son nelle sommitadi. Ed è peggio se le dette sommitadi son colte con le foglie, sì come spessamente usano di far le troppo moleste femmine, quando le colgon per esca de' vermini che fan la seta. Le foglie del moro, le quali sono ottimo cibo de' vermini si colgono incontanente che i vermini son nati, infino a tanto che abbandonano il cibo, e cominciano a fare il lor lavorìo : e i suo' frutti dimostrano e manifestano la loro maturitade con la loro nerezza e tenerezza. Le more son di due maniere, o agre non perfettamente mature, o dolci perfettamente mature. L' agre son fredde e secche, e hanno potenzia e virtù stitica, cioè lazza o vero agra, confortiva dello stomaco e delle budella, e ristringono il ventre. Perlaqualcosa queste cotali se saranno secche, molto vagliono alla diarrea e alla dissenteria, e massimamente se son colleriche. Anche il lor sugo vale molto al dolor della gola e dello strozzule e dell' uvola, massimamente cotto o con sapa o con zucchero. Ma le mature e le dolci poco pertengono al calore, ma molto all' umidità, perlaqualcosa tosto si gittan fuor dello stomaco : ammolliscono il ventre e provocano l' orina : e se troveranno cibo preso dinanzi a sè, dimorate in quello, resistente il cibo, convertonsi in corruzione, e poco nutriscono, e nuocono allo stomaco e al fegato e al capo: e se trovano lo stomaco voto, bene si smaltiscono, ma poco nutricano. Prese a digiuno in acqua o in vino, sono rifrigerative, e tolgon la sete e ammortan lo 'ncendimento del caldo. La radice del moro cotta nell' acqua e bevuta, ammolla il ventre e caccia i vermini che s' appellano lombrichi e cucurbitini. Ma se le frondi

insiememente con le radici si cuocano e tengasi la loro acqua in bocca, vale al dolor de' denti. E se si cuocono col vino e si gargarizzi, vale molto contro agli umori che discendono al-l' uvola e alla gola. E se la radice del moro pesta si metterà in aceto e lascisi al Sole dodici giorni, e poichè è secca si riduca in polvere e pongasi sopra i denti forati e putridi, diverràgli. Avicenna dice, che la mora è rea allo stomaco, perocchè si corrompe iv' entro, e quando ciò avviene, incontanente nuoce ; onde conviene, che tutte spezie di more si mangino innanzi al cibo e ricevansi nello stomaco, nel qual non sia corruzione. E la mora insalata e secca, stringe il ventre fortemente, ed è utile alla dissenteria : e la sua corteccia ha virtù mondificativa e solutiva, e la sua soluzione è molta, e in tutte le specie delle more ha virtù di provocar l' orina : e la corteccia del moro è teriaca (b) del jusquiamo.

CAP. XV.

Del Meliaco — De Muniaco.

Il Meliaco è un arbore quasi simigliante al Susino, ma è più nodoso, e'l suo frutto è di grandezza delle comunali susine, ma è simile in forma alle pesche, ed è molto odorifero e di color giallo aurino. Desidera aere e terra come il susino, e ama terra soluta e non argilla nè creta. Piantasi col seme del suo frutto del mese di Gennajo e di Febbrajo, e di Gennajo (a) e del mese d' Ottobre e di Novembre e di Febbrajo e di Marzo si traspongono, e puossi innestare in sè medesimo e nel susino e nel pesco, e forse nel mandorlo. E dési spesso cavar d'attorno, e ne' tempi del secco adacquare, e il fracidiccio e

(b) I Deputati (pag. 84) *triaca*.

(a) *E di Gennajo* forse è da omettere. T. Lat. „ Seritur semine mense Januario, et Februario; mense autem Octob. et Novemb. Febr. et Martio transplantantur. „ Le st. antiche del volgarizzamento consuonano col latino, al quale è concorde eziandio il MS. Marciano, ed il T. Germanico o quello del Sansovino.

seccume che fosse in esso, tagliare. E dési formare a modo di susino. I suo' frutti hanno meno umidità che le pesche o le susine. Sono più confortative dello stomaco e del cerebro, allora che sono ottimamente mature; la qual cosa il lor colore e sapore e odore ottimamente dimostrano.

CAP. XVI.

Del Nespolo — De Mespilo.

Il Nespolo è arbore noto, e de'suoi frutti alcuni son grossi e dimestichi e alquanto afri ovvero lazzi : e certi son salvatichi e piccoli e molto lazzi, e sostengono aere caldo, temperato e freddo, e desidera terra sabbionosa, grassa, ovvero ghiajosa, mischiata di rena e argilla con sassi. Piantasi del mese di Marzo o di Novembre con talee: ama il terreno letaminato per modo, che ciascun capo della talea sia di letame coperto. Piantasi anche col seme, ma lungo tempo pena a venire. Innestasi in sè, nel pero, nel melo, nella spina alba e nel cotogno. E'l rampollo ovvero verga che si dee innestare, si dee prendere nel mezzo dell'arbore, imperocchè quelli della sommità di sopra son viziosi, se non fossero già molto freschi e allegri. Dési innestare in pedale che sia fesso, perocchè la magrezza della sterile corteccia non darà nutrimento alcuno, se nella corteccia s'innesterà; ma Frate Alberto dice, che quando s' innestano sopra 'l pedale d'arbori d'altra generazione, come di pero, di melo, o di spinamagna, simile al faggio nel legno e nella corteccia detta volgarmente spina sagina, crescono i nespoli maggiori e migliori che non son gli altri. Ma se i nespoli in alcuna region mancheranno, è provato, come dice Alberto, che la vermèna del pesco s'innesta nel tronco della spinamagna (15), la quale è simile al faggio, e le nespole crescono ancora in più quantità, e non fanno noccioli. Ma io l' ho spesse volte innestato in pero ed in melo, in cotogno, ed in ispin'alba, e non l'ho trovato sanza noccioli, nè crescere in quantità. Ama d'esser potato e cavato intorno. E se il letame e la cenere delle

viti si mette alle sue radici, sì lo fanno abbondevole. Formasi per modo, che abbia poco sopra terra i suo' rami, cioè intorno di quattro piedi, i quali, levati in alto, si distendano in fuori per modo, che sien più alti che la statura d' un bue. E se fosse da' vermini molestato, sì si dee da essi liberare e purgare con uno stil di rame, secondo Palladio, e con morchia o con vecchia orina d' uomo, o deonsi di calcina polverizzare e imbiutare, ma temperatamente, perchè non facesse all' arbore nocimento, o con decozione di lupini ; ma credesi, che per questo l' arbore ne diventi sterile. E se le formiche lo molestassero, ucciderannosi con rubrica distemperata con cenere e aceto. E se i suo' frutti cadessero, ficcheremo nel mezzo del pedale un pezzo di barba tagliata dalla sua radice. Le nespole da serbare si colgono, che non sien mezze, le quali molto negli arbori dureranno, o negli orciuoli impeciati, o in ordine appiccate, o co' picciuoli mezze mature, e per cinque dì macerate in acqua salsa. E poi spesse volte s' infondano ovvero tuffino, sì che non galleggino. Colgansi in dì chiaro e sereno e nel mezzo del dì, e sotterrinsi in paglia spartita l' una dall' altra, sì che non si calcassero insieme. E se l' avrai colte troppo mature, le conserverai nel mele. De' nespoli si posson far buone siepi se si pianteranno spessi, o propagginsi con le verghe, o se si mescoleranno tra le spin' albe e cotogni per tutta la siepe. Le nespole son fredde e secche nel primo grado, e hanno proprietà di confortar lo stomaco e la collerica egestione, e di rimuovere il vomito. Provocano l'orina, e tengono più a uso di medicina che a cibo, perocchè poco nutriscono e generano nutrimento grosso, e sono migliori se si prendono innanzi al cibo che dopo, perocchè confortano lo stomaco, e alla sua nervositade non son nocive.

CAPO XVII.

Della Mortine — De Myrto

La Mortella è piccolo arbuscello quasi bronco, il quale spezialmente abbonda nel lito del Mare, sopra la quale il Mare spande sovente. Richiede aere caldo e temperato, e il freddo non ricusa secondo Alberto. Desidera terra sabbionosa, soluta, magra, e di proprietà di renajo. Piantasi con piante dalla madre ovvero ceppo divelte. I mirtilli, i quali sono i suoi frutti ovvero bacche, son freddi nel primo grado e secchi nel secondo, i quali principalmente sono medicinali, e appresso le sue foglie e i fiori. E quanto i suoi frutti e i fiori son più freschi, tanto son migliori. Il suo frutto colto poich' è maturo, in grande efficacia per due anni si conserva, e si dee al Sole seccare. I fiori non si posson lungamente servare, ma le foglie più assai. Hanno virtude per l'afrezza ovvero lazzitade, di costrignere; e di confortare per l'aromaticità che hanno in loro: onde si dieno i detti frutti a mangiare o il sugo che n' esce, contro al vomito e'l flusso del ventre e superfluità delle femmine, per la debilità della virtù contentiva, o per umidità. Deasi ancora lo sciloppo del sugo loro mescolatovi zucchero, il quale è ottimo contro alle predette cose, e puossi conservare un anno, e si cocerà bene il sugo: ma se non avessi il zucchero, aggiugnivi il mele. E della polvere ovvero de'suo' frutti con albume d'uovo, si faccia impiastro intorno alla bocca dello stomaco contra'l vomito: e contro alla dissenteria si faccia intorno alle rene e'l pettignone e'l bellico. Facciasi ancora fomento della decozione delle sue foglie nell'acqua piovana intorno le parti di sotto per lo flusso e per la dissenteria, e per lo troppo uscimento del sangue mestruo. E la fomentazione di questa acqua alla fronte, e alle tempie e a'piedi, provoca il sonno nella febbre acuta, e dissolve il dolor del capo per caldezza. E se alquanti mazzuoli fatti delle sue sommitadi in aceto o in acqua piovana si cuocano e sopra la bocca dello stomaco si pongano, temperano il vomito. E posti sopra le reni, e il pettignone e

il bellico, vagliono contra il flusso del ventre. E in febbre acuta solvono il dolore, il qual si fa per sottilità di dissolvente calore: e lo sciroppo fatto di fiori, vale contro alle predette cose maravigliosamente. Anche la polvere de' suoi fiori data ne' cibi, vale alle medesime cose: e posta sopra le piaghe e ulcerazioni, le salda. Anche la polvere de' mirtilli e de' fiori suoi, dati la mattina innanzi a' cibi, è utile a coloro che hanno la bocca fiatosa, il qual puzzo avvegna per vizio di stomaco. Anche dice Avicenna, che la mortella costrigne la soluzione e il sudore, e ogni flusso di sangue e ogni discorrimento alle membra. E fregata addosso nel bagno, conforta il capo e dissecca l' umidità che sono sotto la cotenna. Anche il suo olio e sugo, e la sua decozione confortano le radici de' capelli, e non gli lasciano cadere, e crescono in lunghezza e anneriscongli. E propriamente i suoi semi e le sue foglie secche rimuovono (a) il puzzo della ditella e dell' anguinaja. Anche mitigano le calde aposteme e la cottura del fuoco, giunte con l' olio. E simigliantemente lo impiastro fatto del suo frutto, non lascia far vesciche. Anche lo impiastro fatto de' suoi frutti, bollito con vino, è convenevole al mollificamento delle giunture: e le sue foglie quando saranno cotte in vino e sene farà impiastro, mitiga fortemente il dolor del capo: anche mitiga l'ottalmia: e quando si cuoce con l'olio, sana le loro aposteme. Anche conforta il cuore e rimuove il suo tremore. Anche conforta lo stomaco e lo corrobora: e i suoi semi costringono il corso delle superfluitadi allo stomaco. Anche è buono a costrignere i mestrui. Il suo sugo è utile alla puntura dello Scarpione.

(a) *Al.* rimuovano. (16)

CAP. XVIII.

Del Noce -- De Nuce.

Il Noce è detto, perchè nuoce, imperocchè la sua ombra è nocevole agli altri arbori. Questo arbore neuno aere ricusa, nè alcuna generazion di terra, avvegnachè in grasso e soluto terreno diventi più fresco e maggiore. Piantasi nelle stremità di Gennajo con le sue noci a modo che si pongono le mandorle, e ne' medesimi mesi. Ma quelle che di Novembre porrai, seccherai alquanto al Sole, acciocchè si secchi il nocivo veleno dell' umore. E quelle, le quali doverai porre nel mese di Gennajo o di Febbrajo, con acqua semplice un dì dinanzi macererai, e si pongono attraverso per modo che il suo lato, cioè il corpo del concavo, si ficchi in terra. E quando le porremo in semenzajo o in altro luogo, dirizzeremo la sua sommità dalla parte d' Aquilone. E sotto essa si dee mettere o pietre o testo, secondo Palladio, acciocchè non faccia una sola radice, ma trovando contrario, l' apra e sparga. Trasponsi in luoghi caldi e secchi del mese d' Ottobre, poichè ha gittate le foglie, e meglio ancora del mese di Novembre. Ma ne' luoghi freddi si traspianta del mese di Febbrajo e di Marzo: ma ne' temperati nell' uno e nell' altro tempo assai acconciamente si traspongono. Que' di due anni in luoghi freddi, e que' di tre in luoghi caldi si traspongano: e non dei tagliar le radici in queste piante: e sarà l' arbore più lieto, se spesse volte sarà traspiantato, e deesi la pianta di sotto intignere in bovina. Ma ne' luoghi freddi è meglio che nelle fosse si sparga cenere e ne' caldi sabbione, acciocchè per lo caldo del letame non riarda: e la cenere si crede, che faccia tenera la corteccia e spessezza di frutti. Dilettasi d' alte fosse per la sua grandezza, e disidera grandi intervalli, cioè di quaranta o di cinquanta piedi almeno, perocchè la gronda delle sue foglie nuoce a' prossimani arbori, e a quegli della sua generazion similmente nuoce. Innestasi in sè, cioè nel pedale del mese di Febbrajo, e come dice Frate Alberto, nel susino. E si dee alcuna volta dattorno cavare, ac-

ciocchè non vi si generi cava per vizio di vecchiezza : e deesi intagliare nel tempo della Primavera un lungo canale dalla sommità del pedale insino al basso, acciocchè per beneficio di Sole o di vento, diventino sode quelle che si corrompevano : e si formino in modo, che il lor pedal si lievi da terra otto o dieci piedi, e quivi si divida in rami: i quali levati imprima in suso, e poi in processo di tempo si piegheranno in giuso e si spargeranno per grandi lati. Se sarà dura la noce, o nodosa, o stretta, per modo che del guscio non si possa agevolmente cavare, sì si dee la corteccia circuncidere, acciocchè il vizio del malvagio umore n' esca fuori. Altri sono che tagliano la sommità delle radici, secondo che dice Palladio. Altri pertugiano le radici e vi mettono un palo di bosso o un cavigliuol di cipresso o di ferro, le quali cose si posson provare, ma penso che sieno inutili e senza ragione alcuna. Colgonsi battendole con le pertiche, allora che alcuna rossezza appare intra il guscio e 'l mallo: ovvero quando dalle cortecce di fuori cominciano a potersi spogliare: e si riducono in monte, acciocchè dopo certi dì si possano dalle dette cortecce agevolmente partire o con pietra o con legno. Appresso si lascino due o tre o quattro dì nell' aja, secondo che il Sole più o meno fia caldo, acciocchè si secchino e si possano serbare : ma se imprima ch' al Sole si pongano, d' acqua si lavino, diventeranno più belle e più venderecce. E quando saranno secche, sarà utile che tutte le forate e verminose si scelgano, e dall' altre si separino, acciocchè incontanente si rompano, e, seccati gli spicchi, si conservino per fare olio: i quali se lungamente stesser ne' gusci, sarebbon da' vermini mangiati: e quelle che sono scelte serbare: le quali si conservino sotterra nella rena o nelle sue foglie secche, o inchiudile in arche fatte del suo legno, o mischieràle con cipolle, la qual cosa eziandio toglie la forza (a) loro. E Marziale dice, che provò le noci verdi monde messe nel mele, dopo l' anno esser verdi, ed esso mele diventare in tanto medicinale, che fattone beveraggio, curi l' arterie

(a) Forse *l' afrezza.* (17)

e lo strozzule. Del suo legno si fanno ottimi scanni e belli soppidiani e durabili, e tutti altri vaselli da riporvi gli arnesi: e fannosi ruote forti da carri e tenaci, e che molto durano: e in queste opere avanza tutto altro legname, che nelle nostre contrade si trova. Delle noci si fa olio con gli strumenti atti a ciò, il quale è molto bello e dilettevole, messo crudo nei cibi, e d'una corba di noci si fa la terza parte di spicchi, dei quali si fanno libbre quindici d' oglio, se gli spicchi son buoni. E delle noci certe son verdi e certe secche. Le verdi sono men calde che le secche, ed hanno alquanto d' umiditade, (b) per la imperfetta maturitade, onde poco sono secche e poco nocive allo stomaco, le quali mangiate con la ruta, adoperano contro del veleno: e le secche, secondo Avicenna, son calde nel terzo grado e secche nel cominciamento del secondo, e sonne di tre fatte. Imperocchè alcune son vicine al tempo che furon verdi, e altre che ne son lontane, e altre in quel mezzo. Le prossimane sono umide, e hanno poca ventositade, e quanto più dal detto tempo si dilungano, tanto più la loro umidità si consuma, e in loro signoreggia ventusitade: e imperò mangiate allora, tosto in umor collerici si convertono, le quali essendo fatte più vecchie, e la ventusitade e l'untuositade molto più in loro signoreggiante, diventa il lor sapore quasi di vecchissimo olio, e perdono e lasciano natura di cibo. Le noci son contrarie allo stomaco, fuorchè quando lo trovano temperato, e avere in sè tanta freddezza, che possa al lor calor contrastare: e però in cotale stomaco si fanno di buon nutrimento e di buona digestione. Ma a coloro che hanno lo stomaco caldo, fanno incendio, e si mutano in umor collerici, e fumosi, e fanno dolere il capo e vertigini d' occhi. Ma acciocchè da esse si parta ogni nocimento, è bisogno che si mondino e che stieno per una notte in acqua calda, acciocchè acquistino umidità dall' acqua, e diventino quasi come verdi. E se le noci si mangeranno co' fichi innanzi al cibo, difenderà il corpo contro a cosa venenosa. Ma se faremo di quelle impia-

(b) *Al. d' umitade.* (18)

stro con cipolle, e con mele e con sale, farà prode al morso del can rabbioso. Anche lo impiastro fatto di noci, di ruta e di mele sopra gli apostemi generati di collera nera, gli dissolverà maravigliosamente. E quelle che saranno peste con le sue cortecce e si porranno sopra il bellico, rompono la postema, che fosse dentro al corpo. Ancora se si darà un esagio delle sue cortecce o foglie o dell' arbore con vino a mangiare, ottimamente sovviene alla stranguria: e se si darà con aceto, ripugnerà al dolore delle febbri. Anche dice Avicenna, che le foglie e la corteccia del noce costrigne il flusso del sangue: e la sua corteccia arrostita è diseccativa sanza mordicazione: e i suoi midolli verdi masticati si pongono sopra la postema melanconica ulcerosa, e favvi utilitade. Ancora con mele e con ruta fa prode alla contorsion de'nervi, e falla soda (a). E l'olio antico delle noci fa venir dolor di gola, e lo impiastro delle noci fa prode alle mammelle apostemose, e mescolato con mele fa prode allo stomaco freddo. E co' fichi e con la ruta è medicamento a tutti i veleni. Anche dice Dioscoride, che l' ombra del noce è molto nociva a coloro, che sotto essa dormono, e generativa di molte infermitadi. E il sugo della sua corteccia e radice bevuto in quantità d' un esagio, sovviene alla malagevolezza dell' orinare: e bevuto con aceto, ripugna alle febbri che vengono con freddo e con rigore. Ancora tigne i capelli e gli purga, e rimuove il lor cadimento.

CAP. XIX.

Dell' Ulivo — De Olea.

L' Ulivo è arbore noto: le sue generazioni son molte, le quali per la similitudine della sua virtude, non bisogna di numerare. Questo arbore desidera aere caldo e temperato, e vive in aere poco freddo, ma il troppo freddo non può sostenere, e desidera terra, alla qual sia mischiata ghiaja o creta risoluta

(a) *Forse* e alla soda (19)

per mischiamento di sabbione, o grasso sabbione, o terra di più densa e vivace natura. E del tutto schifa la creta, di che si fanno i vaselli* e l'uliginosa similmente, e quella nella quale ha sempre umidore, e il magro sabbione e la nuda ghiaja, perocchè in esse, benchè s'appigli, non vi va innanzi. E il sito delle terre, che egli è acconcio, si è, che nei luoghi ardenti e caldi, sia in settentrional colle, e nei freddi in colle meridionale, perocchè in questi cotali siti sta fresco e allegro, e dilettasi d'esser mezzanamente a pendìo, imperocchè in essi stando per la chinata del monte, gli distilla umore, il quale molto richiede, e assai sene ritiene intorno alle sue radici, per cagione che cotal luogo non è dirupinato, ma di larga chinata: e non sostiene basso nè molto alto luogo, perocchè nel basso ha troppa acquositade, e nel molto alto poca. E si pianta ne' luoghi caldi e secchi d'Ottobre e di Novembre, ma ne' temperati e poco freddi, del mese di Febbrajo e di Marzo: li quali o in postieci o in fosse si deono porre, e piantansi con piante che abbian radici, o con piante divelte da' pedali, e dalla parte di sotto infrante e lacere, o dai rami: e pullula e nasce dal nocciolo della sansa uscita del suo olio. Ma meglio alligna e cresce dalle piante e da' rami in terra fitti, e spezialmente quando son grossi. Perchè si maravigliò Virgilio, un ramo d'ulivo quasi secco fitto in terra, aver pullulato (a). Le quali quando si pongono nel postiecio o nelle fosse, ricisone prima i capi e i bracci, e ridotte in tronco infino alla misura d'un gombito e d'un palmo, nel fermento della terra cavata si ficchino, scavatovi innanzi col palo, e vi si gittino di sopra granella d'orzo, secondo che scrive Palladio: e si tagli e rimuova da esse ogni fracidiccio e seccume, che in esse si trova. E allora i loro capi si cuoprano con loto e con muschio, legate con chentunque legame ti piacerà di legare. Ma acciocchè la pianta meglio vada innanzi e cresca molto, è utile che le parti della pianta, con

(*) Vedi Libro IV. Nota Critica (45).

(a) Questo branello: *Perchè si maravigliò Virgilio, un ramo d'ulivo quasi secco fitto in terra aver pullulato,* è d'avanzo nel testo, e vuol essere una chiosa per modo interrogativo contro la dottrina del testo, la quale s'è malamente venuta a cacciar poi nel testo, o ad accecarlo. (20)

terra rossa o altra tintura o segno si segnino, alle quali stavano volte, e a simile modo come prima stavano, si dispongano. E quando si piantano nelle fosse, sì si facciano larghe quattro o almeno tre piedi, e due a fondo: nelle quali se le pietre non vi fossero, si mescoli ghiaja e letame. E se il luogo è chiuso, ponghansi le piante in modo che poco avanzino sopra terra: ma se si temesse animale, si debbono porre co' pedali più alti da terra. E se vuoi ordinare uliveto, dei fare uno di lunge dall' altro venti o venticinque piedi (21). E si dee tutta l'erba divegliere che d' intorno ad essi si trova, e quante volte vi pioverà su, si deono con cavargli spesso sollecitare: e sollevata la terra del pedale e rimenatala bene, vi si ponga da capo alquanto più rilevata che prima. Ma se nel campo ove facciamo l' uliveto, vi si semina grano ed è grasso, si deono porre l'uno di lunge dall' altro quaranta piedi, e venticinque s' egli è magro. Alla qual cosa farà prode, se i loro ordini nel piantargli dirizzeremo. Se nella contrada, nella quale desideri di piantare, ha bisogno d' uliveto, e non ha donde si possa prendere e levare alcuna delle dette piante, sì si dee fare il semenzajo, acciocchè poi che saranno con la sega i rami tagliati in misura d' un piede e mezzo, vi si sotterrino e pongano. E poi dopo cinque anni si potrà quindi la pianta forte e cresciuta trasporre. Sono anche molti, i quali fanno questo, che è più utile e più agevole, cioè le radici degli ulivi, i quali nelle selve il più delle volte, o ne' luoghi diserti sono tagliati in misura d'un gomito, in semenzajo o in uliveto dispongono, e l'ajutano con letame, il quale vi mescolano: per la qual cosa avviene, che delle radici dell' uno nascono molte piante. Innestasi in sè, e i rami in pedal sottile innestati, incontinente si appigliano. Questo innestamento si fa ottimamente nel tempo della vendemmia, secondo che scrive Catone, e si cultivano in questa maniera. Che le piccole piante che sono nel semenzajo ovvero posticcio, si cavino: e quando saranno cresciute, tre volte la State o due almeno si convengono cavare, e liberarle (b) da tutte l' erbe che nascessero dattorno. E si deono ne'

(b) *Al.* liberarlo. (22)

luoghi aridi ovvero tiepidi nel mese d'Ottobre aprir da piede, sì che la piova possa di sopra alle sue radici scolare. E Columella comanda, che tutti i rampolli e figliuoli si divelgano: e a Palladio pare sempre di doverne poche e salde lasciare: delle quali, invecchiata la madre, la migliore in suo luogo succeda: o si faccia, che la meglio nutrita arbuscella, e che abbia le sue radici nella propria terra, a far l'uliveto si trasponga sanza cura di far semenzajo. E si deono ne' luoghi freddi e magri del mese d'Ottobre letaminar gli uliveti, e si dee tuttavolta raschiare da essi il muschio: e sì si potino, siccome Columella dice, passata l'età d'otto anni. Ma a Palladio pare, che ogni anno il seccume, e quello che fosse sterile e infruttuoso, e che nasce con alcuna debilitade, si debba tagliare, al qual piuttosto consento. Anche dice nobilmente Palladio, che questo arbore ama mezzanamente esser rimosso e sospeso dall'umido e si dee spesso zappettare e ingrassare con abbondanza di letame, e da'venti dolcemente soffianti esser dimenato. Formasi per modo che abbia pochi pedali, e che pochi sì lievino in alto, acciocchè per li lati si spandano quanto possono. Avviene anche agli ulivi per la vicinità dell' altre piante molto nocimento, perocchè l'ulivo ha bisogno di molto umido: ed imperciò qualunque cosa allato a questo si pianta, gli toglie il nutrimento e fallo magro: per la qual cosa conviene, che le piante che gli son prossimane, si divelgano, e non lasciarvene alcuna. Anche si vogliono diligentemente guardare, che le bestie non vadano ad esso, il rodimento delle quali molto lo dannifica: e non si dee rader la sua corteccia, perocchè allora gemerebbe e diventerebbe sterile e arido. Similmente gli è nocivo il troppo andamento sopra il suo terreno, imperocchè la terra sene calca e assoda, e poichè ell'è indurata, non gli lascia discendere sufficiente umore, e imperò si debbe cavare e letaminare. E non si dee mica quest'arbore adacquare con fonti o con rivi, imperocchè così fatta acqua è grave, e tosto discorre dalla radice di sotto: ma innanzi ama essere dalle piove adacquato, la quale acqua è vaporosa, e incontanente fumma e vapora alle sue radici. E se l'ulivo è sterile, forerà lo con succhiello gallico, e ciò

fatto, incontanente prenderai due rami d'un altro, che sia fruttifero dalla parte australe, di quella medesima grandezza, e amendue stretti, ciascuno nel suo pertugio ficcherai: o prenderai una pietra, o pali di pino o di quercia, e tagliato via quello che avanzerà di fuori, si prenda loto impagliato, e copirrai il detto luogo. E se abbonda in foglie senza frutto e in verzume, ficcherai nelle sue radici un palo d' ulivastro: e se cotale arbore non fruttifica, sì si pertugia con succhiello gallico insino alla midolla: nel qual pertugio una bietta d' ulivastro fortemente si metta e stringa; e si dee scalzare, e nella detta apritura si metta morchia d' olio con acqua mischiata, o vi si metta orina vecchia, perocchè per questo gli arbori sterili si dispongono a generar frutto (sì come per la congiunzione e coito gli animali) li quali tuttavolta se la malizia durasse, si converranno innestare. Cogliesi l' uliva del mese di Novembre, allora che comincerà ad esser vaja, e si coglie o con le mani o scotendo con pertiche soavemente, acciocchè i ramuscelli non si dannifichino, imperocchè dannificati quegli, gli annuali seguenti si fa molto danno al frutto: della quale uliva si farà il primo olio: ma quando anneriranno tutte, è migliore: e quello che si farà dell' ulive serotini, ricompenserà la sua tardezza in abbondanza. E Aristotile dice, che mai perfettamente non si maturano nell' arbore, eziandio se per molti anni vi stessono. Ma acciocchè vera e compiuta maturità ricevano, si conviene che l' ulive colte dall' arbore, per più giorni si ragunino in un monte, e così per calcamento e ristrignimento insieme confortato il calore, e recato alle parti di dentro, a piena maturitade si produrranno. E Plinio dice, che quanto più lungamente nell' arbore son lasciate, tanto migliori diventano, imperocchè sempre nuova virtù ripigliando, vantaggiano e più malagevolmente caggiono. Varro scrive, che la cella dell' olio debbe aver dalla parte calda le finestre, ma il vino dalla parte fredda. Anche scrive, che l' uliva che fa olio, si dee ragunare in monticello e nettarsi per ciascun dì in luogo tavolato, acciocchè quivi mezzanamente si maceri, e ciascun monte si divida in sei parti, e in sei volte quando son macere, si met-

tano sotto la macina, la quale è d'aspra e dura pietra. Se l'uliva, poichè sarà colta, dimorerà troppo in monticelli, per riscaldamento si macerrà, e si guasta : e però se non vorrai far tostamente l'olio, converrà che gittandole in monticelli, le sventoli. Anche scrive Cato, che l'olio si dee partir dalla morchia quanto più tosto si puote, imperocchè l'olio quanto più starà nella morchia, tanto sarà piggiore. E dice, che l'uliva si dee purgar dalle foglie e da ogni altra immondizia, innanzi che se ne faccia olio. Anche scrive Varrone, che la morchia ha questa potenza e proprietade, che se troppa sene mette nel campo, annera la terra e falla sterile, ma se poca, al coltivamento dei campi molto si confà ed è convenevole. E intorno alle radici degli alberi si suol mettere, e massimamente all'ulivo, e dovunque l'erba fa nocimento nel campo. Anche scrive Cato, che acciocchè le tignuole non tocchin le vestimenta, si cuoca la morchia a mezzo, e ungasi di quella il fondo dell'arca e i piedi di fuori, e i canti: e poi quando sarà secca, mettivi i vestimenti, e non riceveranno nocimento dalle tignuole. Anche se ugnerai gli arnesi del legno, di che * condizion sieno, non infracideranno, e quando gli forbirai diventeranno più belli. Anche sen' ugnerai ogni ferro, ma prima il forbirai bene, e poi quando lo vorrai usare, lo forbirai e sarà più bello e la ruggine non gli farà molestia. E se vorrai metter l'olio in un vasel nuovo, il diguazzerai con la morchia cruda ovver calda, e guazzeràlo assai, sì che la bea e comprendala bene. E se ciò farai, il vasello non berà l'olio e faràllo migliore, e farà il vasello poi saldo. Dell' ulive altre sono dimestiche, e altre salvatiche : e delle dimestiche altre sono acerbe e verdi, e altre mezzanamente mature, sì come rosse e vaje, e altre mature e nere. L'acerbe e verdi non hanno niente d'untositade, o sen' hanno, è poca: ma solamente hanno acquosità: e queste sono terrestri e lazze, fredde e secche, onde son confortative dello stomaco, e costrettive del ventre e dure a smaltire, e quasi niente nutriscono il corpo. Ma queste ulive certi con sale e aceto acconciano,

(*) *Vale* di qualunque.

certi con solo aceto: e queste si fanno più fredde e più sottili, per la qual cosa ammortano la sottilità e acuità della collera, ed eccitano la virtù appetitiva, massimamente se si prendano nel mezzo del pasto, le quali obbedienti alla virtù digestiva, molto confortan lo stomaco e stringono il ventre. E Cato scrive che quelle sono ottimamente apparecchiate ad uso, le quali con sale sono stropicciate cinque giorni, e poi scossone il sale, stando due giorni al Sole, rimaner buone, e quelle medesime senza sale, mettere nel defruto. E le nere e mature sono calde e temperatamente umide, per la qual cosa il lor cibo è molto nutribile e grosso, e mollifica lo stomaco, ed è tardo a smaltire, e agevole a uscir fuori; e la tardità della digestione incontra per l'untosità che fa notare il cibo nella bocca dello stomaco: ma l'agevolezza dell' egestione è per untuosità discorrente nello stomaco; onde prima che si smaltisca discende allo stomaco, e si converte sempre in collera rossa. E le mezzanamente mature son men nocive (c), che le nere e acerbe, per la pochezza della loro untuosità e lazzitade. L'olio che si fa dell' ulive, altro è fresco, nuovamente cavato di quelle, altro è vecchio che lungamente è stato fatto. Il buono olio si conosce all' odore, s' egli è odorifero: al sapore, s' egli è d' ottimo sapore: la cui lazzitade ovvero afrezza si sente alla lingua sanza alcuna acuitade: imperocchè quanto più ha del lazzo, tanto tiene a frigidità e a secchità, e però conforta lo stomaco. Ancora gli antichi l' assomigliarono all' olio rosato, e quello in molte infermitadi diedero in luogo d' olio rosato: e l' olio fresco fatto dell' ulive nere e mature, è caldo e umido mezzanamente, e mollificativo dello stomaco e del ventre, e che tostamente si converte in collera rossa. E quello che sarà fatto dell' ulive di lungi da maturitade, sarà senza malizia alcuna, infino che alcuna cosa riterrà dell' afro ovvero del lazzo. Ma partitane al tutto la lazzitade, diventa nocivo e tosto si converte in mali umori: il quale se molto più invecchierà, intanto che diventi di più aspro e orribil sapore, sarà sconvenevole a man-

(c) *Forse* nutritive. (23)

giare, ma utile in medicina. Il legno dell'ulivo messo al servigio della vite nel campo, basta lungo tempo.

CAP. XX.

Del Pero -- De Piro.

Il Pero è arbore manifesto, e le sue diversitadi sono infinite, e in ciascuna città sono diverse le pere l'una dall'altra. E però, conciossiacosach'ei bisognerebbe, che e' sene ponessero quasi varietadi sanza numero, basti solamente a dirne questo. Che certe si maturano del mese di Giugno, e certe del mese di Luglio, e certe del mese d'Agosto, e certe di Settembre, e certe d'Ottobre, e certe allora colte e serbate, durano e si maturano solamente nella State seguente, come sono le pere ruggini (a). Questo arbore sostiene ogni stato d'aere, imperocchè nel caldo e nel freddo e nel temperato aere assai convenevolmente alligna e fruttifica. Puossi piantare in magro terreno ed in grasso; ma nel magro, arido e cretoso terreno faranno minori e più dure le pere, ed essi arbori piccoli e quasi consunti per vecchiezza, e massimamente ov'è salsuggine o amaritudine di terreno alle sue radici (b); ma nel grasso, allegro terreno e dolce avremo forti arbori e nobili frutti e molti; e massimamente se tal terreno sarà ne'lati de'monti, o ne' piani presso al monte, ne'quali sono piantati i peri; imperocchè in cotal luogo non tralignerà questo arbore, e non patirà di leggieri in sè o ne' frutti difetto. Ma ne'luoghi molto di lungi da' monti troppo umidi e acquidosi, saranno gli arbori grandi e fogliuti, e i loro frutti grossi e verdi e sanza vivo colore; e il loro odore e sapore è in alcun modo insipido e non acuto. Possonsi piantare i rami de'peri al modo che degli ulivi è detto, e in un medesimo modo; ma alcuna volta vengono tardi, e non perfettamente fruttificano. Anche si piantan le pere, ed è di ne-

(a) *Forse* regine. (24)
(b) *Al.* ove salsuggine o amaritudine di terreno ha le sue radici. (25)

cessità che nascano; richieggendo la sua origine per natura; ma questo si è lunghissimo ad aspettare all'uomo, e non nascerebbono dimestichi, ma salvatichi. Ma meglio è, che le piante de'salvatichi peri con le radici piantiamo, acciocchè quando saranno appresi, s'innestino. Ma gli spazj intra essi arbori, acciocchè ottimamente allignino, dovranno esser di venti o di trenta piedi. Negli asciutti e secchi luoghi del mese d' Ottobre e di Novembre, ne'freddi di Febbrajo e di Marzo, ma ne'temperati nell'uno e nell'altro tempo il pero acconciamente si pianta e si trapianta. Innestasi convenevolmente nel pero salvatico o nel dimestico, e nel melo, nel quale ottimamente alligna. Anche nel pruno albo e nel cotogno, ma in questi non puote a debito crescimento pervenire. Anche in certi altri arbori innestato s'appiglia, ma inutilmente, ed imperò lascio di dire il suo innestamento. Ma puossi quest'arbore innestar sotterra, e poco sopr'essa, ed in alto, secondo la dottrina data nel secondo Libro, quando in comune de' nesti pienamente parlai. Fassi il suo innestamento sotto la corteccia e nel pedale fesso. Anche si fa nella pertica del salce e dell'ontano pertugiata e sotterrata. Anche si fa per modo d'impiastro, e per quello che si chiama a bucciuolo. Ma la dottrina di questi modi nel secondo Libro sufficientemente posi; e rallegrasi d'assiduo cavamento, e d'essere abbondevolmente letaminato. E si forma per modo che abbia un sol pedale, il quale infino a otto o dieci piedi al più si lievi da terra, e quivi si procuri la division de' rami. E avvegnono a'peri molti nocimenti, i quali con le lor cure son nominati nel principio di questo Libro, quando parlai dell'arbore in comune. Colgonsi senza pericolo, se i deboli rami si legano con convenevoli funi a'rami forti, se son troppo alti; ma i più bassi con le scale si scarichino da' frutti; perchè questo arbore ha i rami molto rompevoli e acconci al cadimento del coglitore, e massimamente quando comincia a venire a vecchiezza. Le Pere si colgono secondo la diversità de' lor maturamenti, perocchè quelle della State si colgono allora che dimostrano per proprio odore e colore la lor maturitade. Le quali se due o tre dì innanzi si colgono, cioè quando appa-

jono gl'indizj della prima maturitade, si serberanno più dì per usare, che quelli che saranno colti nell'ultima maturitade. Ma quelle che si maturano nella fine dell'Autunno, che si deono per lo Verno serbare, si colgano del mese d'Ottobre in tempo secco nel mancamento della Luna nella sua ultima età. Serbansi, se diligentemente saranno scelte salde e quasi dure e alquanto verdi, e sotterrate nella paglia o nelle biade, pur che sieno in luogo oscuro e secco. Altri co' loro picciuoli incontanente colte, l'hanno ne' vaselli impeciati poste, e chiuse le loro bocche con gesso o con pece, l'hanno sotterrate allo scoperto, e copertele con sabbione. Altri serbano le pere in mele attuffate, in modo che l'una non tocchi l'altra. Anche le pere divise e purgate dalle granella si seccano al Sole, e si lasciano star nell'acqua fredda salsa, e poi per due giorni si macerino nella pura acqua, e poi sommerse in vin dolce, si salvano o in sapa o in passo, e si serbano per usarle. Fassi il vino delle pere in questa maniera: che s'ammacchino e pestino le pere, e in radissimo sacco si mettano e si soppressino con pesi e con istrettojo; e questo cotale dura nel Verno, ma nel primo caldo inacetisce. L'aceto delle pere si fa in questo modo, cioè: che le pere salvatiche o aspre d'aspra generazione, si serbino per tre dì in monte mature, e poi si mettano in un vaseletto, e vi si mescoli acqua di fonte o piovana, e coperto il vasello, si lasci per 30. giorni, e quanto sene caverà a uso d'aceto, cotanta acqua vi si giunga per ristoramento di quel che sen' è cavato. Il liquor delle pere si fa in questo modo. Prendansi le pere mezzissime, e si pigino con sale, e dipoi che la loro carne sarà risoluta, si richiuggano in coppelle o in vasello in terra invernicato; e poichè sarà stato tre mesi sospeso, rimarrà il liquor di dilettevol sapore e di color bianchetto. Del legno del pero si fanno belle tavole, le quali ottimamente si piallano, delle quali molte opere acconciamente si fanno. Delle pere altre son dimestiche, e altre salvatiche. Le salvatiche son più fredde e più dure, più secche e più lazze che le dimestiche. Anche delle pere certe sono acerbe lazze, e certe mature dolci. L'acerbe lazze quasi tutte son della natura

delle salvatiche, e confortan lo stomaco, e costringono il ventre, e son fredde e secche, convenevoli ad uso di medicina, ma non a uso di nutrimento; e imperò si dee fare, che s' immezzino e lascino l'asprezza, cioè che si lessino o s' appicchino sopra fummo di calda acqua, o s'arrostiscano coperte di pasta, o si condiscan con mele. E Plateario dice, che le pere o crude o cotte che sieno, costringono il ventre; e se saranno cotte in acqua piovana e poste sopra la bocca dello stomaco, costringono il vomito collerico; e poste sopra 'l pettignone costringono il flusso del ventre. Le pere dolci mature sono di temperata complessione, perocchè son fredde meno che tutte l'altre, perlaqualcosa riscaldano e accrescono la digestione, e vagliono in coloro, i cui stomachi son di fredda e secca complessione. Hanno ancora le pere questa proprietà, che se saranno cotte con funghi, ne rimoveranno ogni nocimento e spezialmente se son salvatiche, per la loro lazzitade e afrezza. E la cenere del pero salvatico bevuta, vale molto in coloro, i quali saranno gravati per mangiar funghi. E le foglie de' peri e i rami son solamente stitiche; ma la lazzità delle pere è mischiata con acquidosa dolcezza. Avicenna dice, che le pere salvatiche secche hanno proprietà di saldar le ferite.

CAP. XXI.

Del Prugno ovvero Susino -- De Prunis.

Il Prugno ovvero Susino è arbore noto, e le sue diversità sono in ciò, che alcuno è dimestico e alcuno salvatico; e de' dimestichi alcuni fanno susine bianche, alcuni nere: altre son rosse, e altresì alcune tenere, e alcune callose e dure; e altresì alcune grosse e alcune piccole; e desidera principalmente aere tiepido, e 'l freddo assai acconciamente può sostenere. Allegrasi in luogo umido e grasso, e simigliantemente è ajutato ne' luoghi ghiajosi e petrosi, e ricusa il letame, perocchè per questo fa i frutti verminosi, e che caggiono. Pongonsi le prugne co' noccioli suoi nell' Autunno del mese di Novembre

in terreno letaminato e lavorato, e si deono metter sotto due palmi o meno; e si pongono ancora i suo' noccioli del mese di Febbrajo; ma allora si deono per tre giorni macerare con ranno, acciocchè tosto sieno costrette a germinare; alla qual cosa farà prode, se saranno nel semenzajo nudriti, acciocchè poi, passati due anni, si traspongano. Pongansi di que' medesimi mesi, e le piante, le quali prenderemo dalle radici e ceppo ovvero rami della madre, si pongano con letame giunto alle radici. Questo arbore non richiede molto profonde fosse, perciocchè non molto ficca le radici sue nel profondo, nè richiede anche molto grandi spazj, perocchè poco s' impediscono insieme. Innestasi in sè, nel pesco e nel mandorlo, ma traligna e diventa minore, ed in sè riceve il mandorlo, e ottimamente il pesco e l' umiliaco, e secondo alcuni il melo. E il suo innestamento si fa nell' estremità di Marzo o di Gennajo, innanzi che la sua gemma cominci a lagrimare. Ma io ancora spessamente del mese di Febbrajo ho trovato, che convenevolmente allignano. Ajutasi con adacquarlo spesso e cavarlo; e si deono i rampolli dalla radice stirpare, trattone i vettoni, i quali si serbano per piante. E formasi in modo, che abbia solamente un pedale non molto da terra levato. E se il prugno fosse infermo, si dee mettere alle sue radici morchia ugualmente temperata o cenere di forno, e massimamente di sermenti. E se i frutti cascano, forerai le sue radici e metteràvi una bietta d' ulivo salvatico. E se da' vermi o formiche sarà molestato, sì si dee medicare nel modo, che si disse nel trattato degli arbori in comune. Le susine si seccano al Sole divise in tre o quattro parti intorno a' noccioli. Altri sono che in acqua di mare, o in acqua bogliente le prugne colte di fresco sommergono, e tratte quindi, le fanno al Sole o in forno seccare. Dei prugnoli si fanno ottime siepi e utili, perocchè per lo loro spesso pullulare le fanno forti, e abbondantemente fruttificano. E quando due o tre o quattro anni passati si tagliano, lasciatine certi rami, apparecchiano molti pali da vigna, e a fuoco sono assai convenevoli. Ma acciocchè di diverse generazioni di prugne s' abbia sufficiente copia per far siepe, niuna cosa sarà più

utile che nel tempo della maturitade delle prugne, mandiamo i fanciulli alla piazza, ove si vendono e dalle vili persone si mangiano, che ricolgano tutti i noccioli di qualunque generazioni troveranno, li quali asciutti e secchi si serbino per piantare ne' sopradetti tempi: de' quali da quattro infino in sei insiememente nel semenzajo si posson porre, acciocchè quando saranno appresi alle fosse e a' solchi delle siepi, si traspongano. Le prugne poco nutriscono, e le bianche son dure a smaltire e nocive allo stomaco, ma un poco solutive: e però quando son grosse, non si deono se non grandi mangiare, e quelle che perfettamente son nell' arbore maturate. E le prugne nere certe sono dimestiche e certe salvatiche. Anche delle dimestiche altre son nere perfettamente mature e dolci, altre crude e acerbe, e son dure e verdi, e lazze ovvero afre: e certe rosse e mezzane. Intra queste due le nere in arbore perfettamente mature e dolci, sono meno fredde e più umide: imperocchè la loro freddezza è nel cominciamento del primo grado, e l'umidità nella fine. Ma Plateario dice, che son fredde e umide nel secondo grado. E Avicenna dice, che son fredde nel cominciamento del secondo, e umide nella fine del terzo, e di loro natura fanno lo stomaco umido, e ammollano il ventre, e la collera rossa dissolvono e purgònla: ma se troppe fossero, nuocono allo stomaco. E le crude dure, verdi e afre, son pessime in medicina e in cibo, imperocchè la sua durezza è allo stomaco molto nociva, e non nutrisce e affatica: ma le rosse son più fredde e meno umide, e imperò vagliono alla diarrìa, e alla dissenterìa. E certi sono, che poichè son mature, le colgono e le fendono per mezzo e le seccano al Sole, poi le bagnano con aceto, e ripongonle in alcun vasello. E queste prugne, massimamente quelle che son secche (a), hanno virtù di mitigare e di raffreddare le interiora: onde vagliono nell' acute febbri e infermitadi acute, e al ristrignimento del ventre per umor collerico: e se son verdi, si deono mangiare, e se son secche si cuocano in acqua e le prugne si mangino, e l' acqua

(a) *Al.* Che non son secche. (26)

si bea. E Avicenna dice, che la sua gomma è sottigliativa, incisiva, e salda le ferite e consolida l'ulcerazioni, ed è buona per le stretture, secondo che dice Isidoro: e quando delle foglie delle prugne si laverà la bocca, rimuovono il flusso dall'ugula.

CAP. XXII.

Del Pesco -- De Persico.

Il Pesco è arbore manifesto, piccolo, il qual tosto cresce e poco tempo dura, e in ciascun luogo alligna; ma se sono in aere caldo, e terreno arenoso e umido, son migliori per frutti e per foglie e per durare; ma ne' luoghi freddi e massimamente ventosi periscono, se non sono d' alcun riparo o chiusura difesi. E si deono i suoi noccioli del mese di Novembre nei luoghi caldi, ma in tutti gli altri luoghi del mese di Gennajo, in luoghi pastinati porre due piedi o uno, l'uno partito dall'altro. E quando saranno quivi le piante cresciute, si traspongono, e non più che due palmi o tre, secondo Palladio, si sotterrino addentro. E quando le piante son tenere, sì si deono spessamente dall' erbe purgare; e le piante di due anni si possono acconciamente trasporre in piccola fossa, nè si deono porre troppo di lungi l' una dall' altra, acciocchè essendo insieme, schifino il caldo del Sole. E sia innestato ne' luoghi freddi del mese di Gennajo o di Febbrajo, ne' caldi di Novembre, massimamente ne' rami grossi nati presso alla terra, e presso allo stipite, imperocchè le sommità non terranno, o dureranno poco. Innestasi il pesco in sè, nel mandorlo e nel susino del mese di Aprile, e di Maggio in luoghi caldi; ma in Italia s' innesta uscente il Maggio, e 'l Giugno si puote il pesco ingemmare, che per altro vocabol si dice impiastrare, tagliato il tronco di sopra e impiastrate molte gemme a modo che detto è. Ma io ho trovato il suo innestamento fatto in susino, ottimamente essere appreso del mese di Febbrajo. E si dee loro aprire la terra alle barbe nel tempo dell' Autunno, e

si deono delle lor foglie letaminare. Anche si deon potare per modo, che solamente le putride e corrotte verghe si rimuovano, imperocchè se alcuna cosa tagliassimo verde, seccherebbero secondo che dice Palladio ; ma appresso di noi la sperienza contraddice. Anzi se i rami verdi in luoghi sconvenevoli nati si rimuovano, diventa l' albero più bello e migliore ; ma per la ventura nella sua regione erano i luoghi troppo secchi e asciutti. E questo arbore diventa secco per caldezza di Sole, perciò del continuo si rincalzi; e imperò dee essere ajutato la sera con l'annaffiarlo e con ostacoli, i quali facciano ombra, sì come Palladio medesimo dice. Le quali cose intendo ne' luoghi troppo caldi e secchi, perocchè nelle nostre contrade temperate non hanno bisogno. E dee avere un solo stipite poco levato da terra. E conviene quando l'arbore è infermo, mettere alle radici la feccia del vin vecchio mescolata con l'acqua. Contro alle brine si dee aggiugnere letame al pesco, o, come ho detto, la feccia del vin mischiata con l'acqua; e varrà meglio se vi si metterà l'acqua, cottovi dentro fave, secondo che scrive Palladio: e se fosse impedito da vermi si prenda la cenere e si mischi con la morchia, e vi si ponga, e morranno; o vi si metta orina di bue mischiata con la terza parte d'aceto. E se i suoi frutti cadessero, sì si dee scoprire la sua radice, e vi si dee mettere un conio ovvero caviglia di lentischio o di terebinto; o che, pertugiata in mezzo, vi si metta un palo di salcio. (a) E se farà i frutti vizzi o corrotti, si vorrà la corteccia del pedale intorno al basso ricidere; e quando ne sarà un poco d' umore scolato, si dee la tagliatura con argilla o con loto impagliato coprire. Contro a' vizj del pesco si dice, che fa prode la spartea sospesa a' rami. Le pesche si conservano, se, cavatone i noccioli, si seccheranno al Sole. Anche se, cavatone i noccioli, con mele si condiscano, diventeranno di buon sapore. Anche si dice, che si conservano, se il suo bellico si riempirà tutto di pece calda iv' entro gocciolata, e in chiuso vasello si riponga. Le pesche son fredde e umide nel secondo grado e generano flemma, e deonsi man-

(a) T. Lat. Vel terebratae in medio palus salicis imprimatur.

giare a digiuno; e appresso si dee ber vin pretto vecchio odorifero. Le pesche si dividono in due maniere, imperocchè certe sono grosse e molli ovvero morbide, e queste sono più acquidose, cioè fredde e umide; certe son piccole, sode e dure, e queste son più terrestri, cioè più fredde e alquanto secche, e massimamente se non saranno perfettamente nell' arbore maturate, o che del tutto sieno acerbe e crude. Il sugo delle sue foglie bevuto, manda fuori i vermi cucurbitini, e quel medesimo adopera, se di quel medesimo si farà impiastro al bellico, secondo Avicenna. Il sugo delle sue foglie messo nell' orecchio, uccide i vermini. Le pesche mature son buone allo stomaco, e in loro è virtù di dare appetito, e non si deon mangiare dopo altro cibo, perocchè si corrompono, ma deonsi innanzi mangiare: e le secche son di tarda digestione e di non buon nutrimento, quantunque sieno di molto; e le mature ammorbidano il ventre, e le non mature lo stringono.

CAP. XXIII.

Della Palma — De Palma.

La Palma è arbore che produce i datteri, e desidera aere caldo o temperato, perchè in regione calda innanzi il Verno matura il suo frutto. Ma nella fredda, la quale è nel quinto o nel sesto clima, non matura se non dopo Verno, al principio della Primavera, o della state del seguente anno, e intorno al settimo clima pullula, ma non alligna per lo troppo freddo, il qual non può sostenere. Ma più vera cosa è a dire, che nel sesto climate viva, e nel quinto ancora malagevolmente. Terra soluta e sabbionosa richiede: onde è manifesto, che il luogo dove le palme, per sè medesimo, nascono, non è quasi ad alcun frutto utile. Piantansi con le piante del mese d' Aprile o di Maggio, tuttavolta in modo, che quando la pianta si pone, intorno ad essa o di sotto si metta grassa terra. Anche si pon del mese d' Ottobre col seme ovvero co' noccioli de' datteri non vecchi, ma novelli e grassi, nel cui semenzajo della terra

sarà da mescolar cenere. Tuttavolta è da notare, che la palma che cresce d'un nocciolo, appena alligna, ma piuttosto di molti posti insieme. E questo avviene, imperciocchè la pianterella che nasce d'uno, è tanto debole, che non può far pedale che possa sostener l'arbore: ma molte piante nate insieme, e per ristrettezza l'una allato all'altra continuate, fanno e compiono il pedal dell'arbore. Ancora conciossiacosachè i noccioli e il seme dell'altre piante abbiano virtù pullulativa, alcune di sopra, alcune di sotto, alcune d'intorno, alcune di mezzo; il nocciolo della palma, il quale è l'osso del dattero, l'ha quasi dal suo dosso, e quivi è un pertugio stretto alquanto lungo, per lo quale il suo germoglio esce fuori. Per la qual cosa il suo ottimo piantare è, che questi noccioli si mettano in un sacchetto di panno lino nel sabbione, e quanto si può fare, il pertugio dell'uno s'aggiunga e accosti al pertugio dell'altro, acciocchè la pianterella dell'uno fortemente trapassi nella pianta dell'altro, e allora la forza di molte congiunte insieme, faranno arbore più perfetto: imperocchè la palma d'una virtù e potenza non viene a perfezione, sì per lo sesso ovvero natura, che in esso è più distinto che negli altri arbori, e sì per la debilità del legno. Ancora il maschio palmizio giammai non fa frutto alcuno, ma se il maschio piantato allato alla femmina s'inclina ad essa, per modo che si tocchino insieme i rami del maschio e della femmina, e il biforcamento de' rami della femmina costringa i rami del maschio, allora le palme ritte si partono l'una dall'altra, e la femmina in quel tempo concepe non con alcuna sustanzia uscita del maschio, ma per la sua virtude. E simigliantemente questo dimostrano l'opere de' villani, perocchè se le piante son di lungi l'una dall'altra, cioè il maschio dalla femmina, tolgono i rami de' maschi e gli pongono sopra delle femmine, e quella nelle sue forche gli costrigne e concepe di loro. Ma quando la femmina sta carica del frutto, per lo vento, il quale mena lo spirito, ovvero umore del maschio sopra lo frutto della femmina, si maturano i frutti. Ma non è da immaginare, che di questo impregnamento e maturamento la pianta femmina abbisogni, quando la pianta di

più seme (a) s'apprende e nasce, imperocchè allora ha in sè più piante masculine in virtude e sustanzia. E si dee la pianta d'un anno o di due traspor del mese di Giugno e nel cominciamento di Luglio, e sia cavata intorno assiduamente, acciocchè per annacquamento vincano i continui ardori della State. Ajutansi le palme con l'acque alquanto salate: e se l'arbore è infermo, si conviene cavare intorno e mettervi feccia di vin vecchio, e tagliare il soperchio capellamento delle sue barbe, o mettere un conio di salce nelle sue radici. Questo arbore malagevolmente cresce, lunghissimo tempo dura, e anzi il centesimo anno non fruttifica, secondo che scrive Plinio. Ed è da sapere, che il frutto de' datteri non per li picciuoli pendono da' rami suoi, anzi hanno certe sedie, nelle quali sanza alcun mezzo stanno ne' rami, e mirabil cosa di questo frutto vedemo in ciò, che in una siliqua ovver guscio produce i suoi frutti e ramicelli, nei quali i suoi frutti sono. I quali gusci non si aprono dalla parte di sopra, come diviene nella tunica, ovvero guscio della rosa o del giglio, e d'altri molti fiori, ma s'aprono di sotto dalla parte del ramo, e caggiono poichè ne saranno usciti i datteri, e i rami, sopra i quali sono, in quel modo che s'apre il guscio del papavero e del porro. Ed è nella sommità di sopra a questo arbore un ricettacolo, nel quale è la molle sustanzia, la quale molto s'approssima alla sustanzia de' datteri, la quale quando si taglia, secca la palma. I datteri son caldi e umidi nel secondo grado, e generan sangue grosso e son malagevoli a smaltire: tuttavolta son più digestibili de' fichi secchi, e più provocano l'orina. Ma a coloro che gli costumano di mangiare, ingenerano costrignimento e durezza, e grossezza e enfiamento di fegato e di milza, e son nocivi alle gengie e a'denti, e fanno dolore nella bocca dello stomaco.

(a) T. Lat. ex pluribus seminibus.

CAP. XXIV.

Del Pino — De Pino.

Il Pino è arbore noto, il quale si crede che sia utile a tutte le cose che sott' esso crescono. Desidera luogo magro e spessamente marino, e tra i monti e tra i sassi si trova più ampio e bello, e ne' luoghi ventosi e umidi diventano gli arbori maggiori. Ma a questa generazion d' arbori deputerai quelle pianure ovvero monti, i quali non possono ad altri arbori essere utili. Arerai adunque que' luoghi diligentemente e purgherai, e vi spargerai i semi a modo che semini il grano, e con lieve sarchiello il copirrai, e non si dee più di un palmo nascondere. E poichè nati saranno, non si deono trasporre, perocchè non agevolmente s' appigliano, e a pena crescono; e non si deono per alcun tempo tagliare, perocchè sene seccano; e nel luogo del ramo ovvero della radice tagliata, altra pianta non nasce. Seminisi adunque co' suoi noccioli cavati dalla pina sanza scaldarla a fuoco, e si macerino in acqua per tre dì nelle calde e secche regioni del mese d' Ottobre e di Novembre; ma nelle fredde e umide di Febbrajo e di Marzo. Altri sono che dicono, che 'l frutto del pino si dimestica per trasporsi, e traspongonlo in questa maniera, cioè: che prima sotterrano molti semi in vaselli di legno ripieni di letame e di terra, e quegli poichè saranno cresciuti, lasciato quello che fia più saldo, si lievano via tutti gli altri. E poichè sarà a convenevol crescimento pervenuta, traspongono la pianta di tre anni con tutto 'l vasello; il qual vasello poi rompono nella fossa, e rotto, danno alla pianta larghezza di distendersi, tuttavolta mischiando con la terra sterco di cavalla. E si dee osservare, che la sua radice, la quale è una sola e diritta, si possa insino alla sommitade intera e senza lesione alcuna trasporre, e si dee difendere solamente dalle bestie, mentre ch' è tenera e debole, che non la rodano e scalpiccino. Il potar le novelle piante del pino le promuove in tanto, che raddoppia la lor crescenza. Anche si dice, che sotto la lor corteccia na-

scono agevolmente vermini, che rodono il legno e guastano; onde se si spoglierà spessamente delle sue cortecce, durerà più lungo tempo, e le sue pine possono in esso arbore infino al mese di Novembre dimorare; e si deono le più mature pine scerre innanzi che i pinocchi si manifestino, i quali se non si purgano, non possono lungamente durare. Tuttavolta sono alcuni, i quali in vasi di terra nuova e ripieni di terra affermano, che co' suoi gusci si conservano. La pina, secondo Isac, è calda e umida nel secondo grado: e secondo Avicenna, è calda e umida nel terzo, ed ha virtù lenitiva, umettativa e alquanto apritiva, ed è ottimo cibo a color che hanno difetto negli spiritali membri, e che hanno apostema di freddo umore. E agli asmatici, cioè a coloro che hanno secca tossa, e agli etici e consunti: e accresce il sangue e provoca a lussuria: e si può per sè medesima dare o con isciroppo o con lattovare, o ne' cibi. E la corteccia di fuori vale contro alla tossa, allora che la pina si lieva dell' arbore, se si cuoce in acqua, e poi si ponga sopra il carbone acceso, per modo che lo 'nfermo riceva 'l fummo.

CAP. XXV.

Del Pepe — De Pipere.

Il Pepe è arbore piccolo, e nasce e ottimamente fruttifica sotto il segno del Cancro e nel primo clima ov' è molta adustion di Sole, e massimamente nel monte Caucaso, secondo che dice Isidoro. Dicesi ancora, che i serpenti guardano le sue selve. Ma gli abitanti di quelle contrade nel tempo della maturità sua incendono le selve, e i serpenti fuggono, e per quello le granella del pepe ch' erano naturalmente bianche, diventan nere e vizze. Ma Dioscoride dice, che i Saracini poichè l' hanno colto, lo mettono nel forno, acciocchè la virtù germinativa gli si tolga, e non si possa in altre parti seminare. In luoghi temperati nasce ancor, ma non vi fruttifica, ed imperciò il piantarlo appo di noi è di niuna utilitade. Il pepe è caldo e

secco nel terzo grado, ed ha virtù dissolutiva e confortativa, e la sua polvere posta alle nari provoca starnutazione, e mondifica il cerebro dalla superfluità flemmatica. Il vino della sua decozione e de' fichi secchi, mondifica i membri spiritali dall' umore appiccante, e mirabilmente vale contro all' asma, che da cagion fredde procede. Anche la sua polvere con fichi data, vale a quel medesimo: e data nei cibi conforta la digestione: e non è mica utile a' sanguinci, nè a' collerici l' uso del pepe; imperocchè dissolve, e alcuna volta induce lebbra. Anche la sua polvere posta in su la carne sì la rode. E Avicenna dice, che messa nel palato con mele, vale alla squinanzia, (a) e mondifica il polmone. Bevuta con l' aceto, e unta e fregata, vale alle posteme della milza, e provoca l' orina, e manda fuori la creatura, e dopo il coito corrompe la creatura con la sua fortezza.

CAP. XXVI.

Della Quercia, Rovero, e Cerro - De Quercu, Rovere, et Cerro.

(27) La Quercia, il Rovero, il Cerro sono arbori grandi, i quali son quasi d' una medesima natura, e hanno molta similitudine nella sodezza e durezza de' loro legni, e nella forma delle lor foglie e frutti : imperciocchè tutti producon ghiande, e tutti fanno profonde e molte grandi radici: ma son differenti nella forma degli arbori: imperocchè la quercia fa corto pedale, e i rami grandi da tutte le parti sparti. Il rovero fa il pedale diritto e alto con meno rami: ma il cerro fa il pedale lunghissimo e molto diritto, e pochi rami. Questi arbori richieggono terra salda e dura, o mezzana o montuosa, o prossimana ai monti. Ma la terra risoluta e acquidosa, e spezialmente sabbionosa, schifano. Seminansi con le sue ghiande nel semenzajo o ne' campi, o nelle ripe de' fossati poste del mese di Gennajo, di Febbrajo, o del mese di Novembre. Colgonsi le

(a) T. Lat. di Basil. ad anginam. MS. (ad squinantiam).

ghiande nel tempo che caggion mature dall' arbore, e serbansi secche al Sole per lo cibo de' porci, perocchè molto si confanno a loro. Tutti i predetti arbori durano lungamente in lavorii fatti sotterra, e il rovero è ottimo sopra terra: ma gli altri due non sono mica tanto buoni. Le ghiande son fredde nel primo grado e secche nel secondo, e non s' usano in uman cibo, ma per li porci, imperocchè sono alla digestion contrarie, e indurano il ventre, e imperciò vagliono alla dissenteria e all' ulceragioni delle budella, e al flusso del sangue: ma tuttavolta provocano l' orina e nutriscono il corpo quasi come certe granella, e tardi discendono dello stomaco, e fanno dolor di capo per lo lor fummo, il qual sale dallo stomaco. Ma la sua superficie è molto lazza, e simigliantemente le galle dei detti arbori, onde vale al flusso del sangue delle femmine. Anche la lor cocitura è convenevole alle piaghe delle budella: e ancora ardendole e la loro polvere prendendo, e posta nella natura della femmina, disecca l' umor putrido, e quindi scolano. (b) E Avicenna dice, che le foglie loro son di forte lazzezza: e la ghianda fa utile nello 'ncominciamento alle postemme calde. Anche le scorze delle ghiande fanno ristrignere e saldar le piaghe, quando si pestano e vi si polverizzan di sopra. E le lor galle si fregano con aceto sopra la 'mpetigine, e rimuovonla. E la lor polvere si sparge sopra l' acqua, e bevesi contro alle piaghe degli intestini e antico flusso. E similmente quando si mette nelle medicine, è convenevole a questa operazione.

CAP. XXVII.

Del Sorbo -- De Sorbo.

Il Sorbo è arbore noto, il cui frutto è di due fatte, cioè o piccolo e ritondo, e questo produce la femmina: o grande un poco lungo e acuto, il quale nasce del maschio. Amano luoghi umidi e prossimani a' freddi, e dilettansi o nelle montagne

(b) *Forse* scola.

o in luoghi prossimani a' monti, più che nelle valli o di lungi da' monti, e disideran terra grassissima: e dimostramento di ciò sia il suo spesso nascimento in sì fatti luoghi. Del mese di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo si seminano le sorbe acconciamente ne' luoghi freddi, ma ne' caldi d' Ottobre e di Novembre, in tal modo che le mature sorbe in semenzajo si pongano. E chi le vorrà porre con le piante, ne potrà fare a sua volontade, purchè ne' caldi luoghi del mese di Novembre, e ne' temperati di Gennajo e di Febbrajo, e ne' freddi inclinante il Marzo si dispongano. E deesi la sua pianta trasporre quand' ella è forte, e desidera le fosse alte e gli spazj ampli, acciocchè dimenata da' venti divenga grande, perocchè a ciò molto fanno pro. Del mese d' Aprile ovvero in fine di Marzo il sorbo s' innesta in sè e nel melo cotogno, e nel pruno albo, avvegnachè in esso diventi picciolo: innestasi sotto la corteccia e nel pedale. E secondo ch' io penso, anche ne' meli e nei peri acconciamente si può innestare. Rallegrasi per adacquamento nei tempi secchi, e per continuo cavamento. E deesi formare in modo, che un solo pedal possegga, levato da terra dintorno di dieci o dodici piedi. E se fosse molestato da vermi rossi e pilosi, che nascono in esso e soglion roder le sue midolle, sene deono, secondo che dice Palladio, alcuno (a) cavare senza ingiuria o lesion d' arbore, e arderli ivi appresso, perlaqualcosa si crede che gli altri fuggano o periscano. Le sorbe si serbano in questo modo, cioè: che le più dure si colgano e si ripongano : e poichè cominceranno ad ammezzare, si deono mettere in orciuoli di terra e empiergli, e di sopra si deono coprir di gesso e mettansi in una fossa due piedi addentro in luogo secco fatta sotto il Sole, e con la bocca di sotto: e di sopra si dee la terra forte calcare. Anche si seccano al Sole, partendole in tre parti : e quando si vorranno usare, si macerino con acqua bollente, e ritornano con piacevol sapore. Altri sono che co' suoi picciuoli le colgono verdi, e appiccanle in luoghi oscuri e asciutti. Delle sorbe mature si

(a) *Forse* alcuni.

fa il vino, sì come delle pere. Il legno del sorbo è sodo e non tiglioso, ma agevolmente frangibile, per la qual cosa ottimamente si pialla e pulisce, onde molto è convenevole a' lavori di vasi e degli scrigni, e degli assi e tavole, le quali richieggono la faccia di sopra pulita e piana, e il suo legno è rosso. La sorba è fredda e secca, e costrettiva del ventre, eziandio se sia (b) perfettamente matura.

CAP. XXVIII.

Del Giuggiolo — De Zezulo.

Il Giuggiolo è un arbore piccolo molto scabroso, le cui foglie sono molte e insieme serrate quasi a modo d' un ramucello, e che insieme nel tempo del Verno dall' arbore caggiono, il cui frutto è simigliante all' orbacche o alle bocce delle rose, o al frutto degli ulivi, ed ha solamente un nocciolo. Il suo legno è dentro molto rosso, bello e sodo, e però sene fa stromenti da sonare, e spezialmente cetere. Desidera aere temperato e non teme il freddo. In terra grassa e soluta s' allegra molto. Seminasi co' suoi noccioli in semenzajo del mese di Novembre o di Febbrajo, assai diligentemente nutriti: i quali quando saranno cresciuti, si traspongono di due ovvero di tre anni. Ponsi ancora con le piante, che sieno sopra le radici della madre, o di quelle che saranno nate del frutto che cade appresso la madre. E secondo ch' io penso, si possono innestar nel pruno albo, e forse nel prugno nel mese di Febbrajo e di Marzo nel legno fesso. E formasi per modo, che abbia un sol pedale, levato da terra intorno di sei piedi. Colgonsi le giuggiole nel tempo della vendemmia quando dimostrano rossezza o vajezza, le quali sono assai dilettevoli a manicare, ma poco nutriscono.

(b) T. Lat. *si sit*. St. cit. e le sue ristampe *se fia*.

CAP. XXIX.

Del Ginepro — De Zanipro.

Il Ginepro è un arbuscello piccolo noto assai, il quale desidera aere caldo o temperato, e terra (a) arenosa e soluta, e quasi sterile: e massimamente nasce e fruttifica nel lito del Mare, o ne' monti quasi sterili, ne' quali è la terra soluta, che lima s' appella. Ma nei luoghi acquosi e nelle valli non va innanzi, perocchè per troppa umidità si corrompe, e con piccolo e secco nutrimento si sostenta. Di questo arbucello sono due maniere, cioè il maschio, il quale si lieva in alto e molto poco fruttifica, e la femmina, la qual poco levata da terra, spande i suoi rami presso ad essa. Il quale arbore per maraviglioso modo tutto quasi il tempo dell' anno fruttifica, e matura il frutto. Anche n' è un' altra maniera di più belli assai e migliore, il cui frutto è rosso e grosso come piccole ciriege. Questo arbucello è salvatico, e ne' detti luoghi per se medesimo nasce: tuttavolta se alcun desidera di piantarlo, lo pianti co' suoi noccioli, o trasponga le piccole piante levate dalla madre, in quei luoghi che a lui piacerà, e le sue radici non profondi molto sotto la terra. Il quale non s' allegra d' esser cavato, se in luogo non fosse già troppo ardente e riarso. E si dee del mese di Febbrajo o di Marzo seminare. E non ha bisogno di potarsi, nè di formarlo in modo d' arbore, se alcuno non volesse già il maschio per diletto in alto mandare. Cogliesi il suo frutto allora, che dimostra per successione con la nerezza ovvero rossezza la sua maturitade. Il suo legno è rosso e bello, e alquanto vajo e odorifero, ed è buono per ischidioni, il qual suo sapore nella carne ivi entro arrostita, lascia. Anche sene fanno cucchiai assai belli. Il suo frutto è caldo e secco, e molto vale contro alla fredda tossa mangiato e cotto nel vino, e sì si bee il detto vino, e il frutto si mangia. E i suoi rami col frutto e con le foglie, cotti in acqua con vino (b) e messi in

(a) *Al.* o terra.
(b) *T. Lat.* In aqua vel vino cocto.

vaselli, i quali sentano di muffa, con vino o con acqua bollente, e turato il pertugio di sopra e rimenati intorno, ivi entro guazzati, mirabilmente purgano i vaselli, e danno loro odore e sapor laudabile e buono.

CAP. XXX.

Degli Arbori non fruttiferi, e d'ogni loro utilità.

Sufficientemente è di sopra trattato degli arbori fruttiferi, e del cultivamento loro e utilità. Ma ora si dirà brevemente di tutti gli arbori e sterpi che non fruttificano, i quali si trovano nelle parti nostre, e della loro utilitade, secondo il medesimo ordine d'alfabeto.

CAP. XXXI.

Dell'Abeto -- De Abiete.

(28) L'Abete, che volgarmente si chiama Piella e Larice, son quasi una medesima cosa, li quali non si cultivano: è nell' Alpi, e ne' luoghi ventosi molto crescono, e tutti maravigliosamente si levano diritti in alto, e d' ogni tempo hanno verdi le foglie. De' quali si fanno arbori e antenne di navi grandi, a che non puote esser sufficiente niuno altro arbore. Ottimi sono in tutti i lavorii asciutti degli edificj, imperocchè son leggieri e forti, e durabili: e l'assi fatte di quegli, molto in ciascuna parte ornano le magioni. Fassi ancora vaselli da vino grandi, così come piccoli: ma in essi agevolmente inacetisce il vino. Ma Larice (a) è buono spezialmente da farne le secchie, nelle quali si reca l'acqua: imperocchè l'abete e la piella (b) agevolmente per l'acqua diventano viziosi.

(a) Forse *Ma'l Larice.*

(b) Vedi, lettore, nel testo italiano distinti questi tre alberi il *Larice*, l'*Abete*, e la *Piella*; non già confusi in uno l'*Abete* e la *Piella*, e forse anche il *Larice*, come nel principio apparisce.

CAP. XXXII.

Dell' Ontano — De Amedano.

L' Amedano, cioè l'Ontano, è un albero che non si cultiva, ma in luoghi pantanosi e acquosi spezialmente si diletta, ed è legno inutile (a) per mettere in edificj. Ma è necessario e utile, se è da piantare in luogo umido di fondamento: imperocchè fitto verde sotterra, incontanente barba, e ingrossato per più pali prossimamente posti e ridotti in un corpo, fa fortissimo e lungamente durabile fondamento. Anche sene fanno convenevolmente taglieri e bossoli, i quali radissime volte fendono.

CAP. XXXIII.

Dell' Acero -- De Azero.

L' Acero è arbore assai grande, il quale si trova nell' Alpi, ottimo per far nappi e scodelle, e taglieri e vivuole da sonare, e tutti dilicati lavorii: imperocchè il suo legno è bianco e sodo, e molto pulito diventa. Ma le scodelle agevolmente si fendono per lo caldo, se non saranno già fatte del suo legno in quattro parti fesso, o di nodosa o di nervosa radice.

CAP. XXXIV.

Dell' Avornio — De Avorno.

(30) L' Avornio è arbore piccolo, il quale simigliantemente nasce in Alpi, la cui corteccia di mezzo data in cibo o in beveraggio, mirabilmente muove il ventre.

(a) La st. cit. e le altre per fallo leggono *utile*. Lat. inutilis. (29)

CAPO XXXV.

Dell' Agnocasto -- De Agnocasto.

L'Agnocasto è uno sterpo ovvero bronco, cioè piccolo arbucello, il quale d'ogni tempo si trova verde, e più in luoghi acquosi e negli asciutti meno, e il suo legno è duro, e le sue foglie son come quelle dell' ulivo, ma più morbide e lisce: ed è caldo e secco nel terzo grado, secondo alcuni, ma secondo Avicenna, è caldo nel primo e secco nel secondo. Le foglie e i fiori si confanno a uso di medicina, e più i fiori che le foglie. E i suoi fiori si chiamano l'agnocasto, i quali si colgono nella Primavera, e solamente per tutto l'anno si conservano. E quando son verdi, sono di maggiore efficacia che secchi. E chiamasi agnocasto, perocchè reprimendo la lussuria, rende casto colui che sopra il porta, come l'agnello. E fattone letto, toglie e costrigne la lussuria, rimovendo la polluzione e il rizzamento della verga, secondo che dice Avicenna. Facciasi anche fomento al luogo della generazione dell' acqua della sua decozione, e beasi il sugo. E contro la gomorrea si cuoca un poco di castorio nel sugo suo, e diesi a bere. Anche le foglie e i suoi fiori si cuocano in aceto, e vi si giunga castorio, e si faccia impiastro sopra i membri genitali. Ed è da sapere, che certe cose sono che spengono la lussuria, spessando lo sperma, sì come il seme della lattuga, il petorsillo, i cedriuoli, i melloni, i cocomeri, le zucche, l'aceto, le porcellane, la lattuga salvatica, il sumàco, la canfora e simiglianti cose. E certe cose la spengono debilitando gli spiriti e consumando lo sperma: sì come la ruta, la majorana, l'agnocasto, il comino, la nepitella e l'anèto: perocchè queste cose son calde e apritive, e distruggon la ventosità. Ancora il fomento fatto della decozion dell'acqua dell' agnocasto, disecca la superfluità della matrice, e strigne la sua bocca. Ancora vale la decozion dell' agnocasto, dell' appio e della salvia in acqua salsa contro alla litargia, se di quella si fregherà fortemente le parti di dietro del capo. E Avicenna dice, che se sene farà suffumigio alle femmine, quando

avranno gran disiderio di giacer con uomo, guarranno: e le sue foglie scacciano gli animali venenosi.

CAP. XXXVI.

Del Bosso -- De Buxo.

Il Bosso è arbore piccolo, il legno del quale è durissimo, del color del gruogo, e molto bello. Il quale arbore è sempre di belle frondi verdi vestito, delle quali le donzelle fanno ghirlande. E puossi non solamente piantare, se le piante piccole radicate e divelte dal pedale della madre, si pongano: ma eziandio se i suoi rami, rimosse le foglie, si ficchino in terra. E la raditura di questo legno, perocchè è fredda e secca, cotta in acqua di pozzo costrigne il cadimento de' capelli, secondo che dice Dioscoride. Tigne eziandio i capelli, se della sua decozione si lavano. Del suo legno si fa ottimi pettini, e cucchiai, e manichi di coltellini, e scacchi e tavolelle (a): e ogni lavorìo piccolo, che richiegga bellissimo legno da intagliare, perocchè riceve e ritiene acconciamente ogni e qualunque forma.

CAP. XXXVII.

Del Brillo -- De Brillo.

(32) Il Brillo è un piccolo arbucello, il quale nasce nelle arene de' fiumi, e fa molte e belle verghe, che si colgono del mese d'Aprile, quando il sugo si muove in quelle, e si sbucciano, e sene fanno corbe e gabbie da uccelli e da seccar cacio, e canestri, ne' quali il pane e frutte si portano. Anche delle sue radici si fanno bellissimi carnieri, e sene legano i manichi delle falci e pennati, i quali sono necessarj a tagliar legni e potar le vigne.

(a) *Al.* o tavolelle. (31)

CAP. XXXVIII.

Dell' Arcipresso -- De Cypresso

Il Cipresso è arbore grande e bello, e sempre di verdi frondi vestito, e imperciò volentieri ne' Chiostri de' Monaci e Frati si pianta. E il suo legno è molto odorifero e bello, del quale si fanno bellissime e odorifere tavole, le quali gli uomini pongono volentieri ne' fondi degli strumenti musicali, come nel liuto, nella chitarra, e negli altri, e tutte opere dilicate (a). Questo arbore, sì come dice Avicenna, è caldo nel primo grado, e secco nel secondo; e alcuni dicono ch' è freddo, e le sue foglie e galle sono stitiche, e le foglie rimuovono la morfèa e saldano le ferite; e la sua noce ovvero galla fa il simigliante, e conforta i nervi, e fortifica e mollifica ovvero strigne il mollificamento, e la decozione della sua noce con l' aceto, mitiga il dolor de' denti.

CAP. XXXIX.

Della Canna – De Canna sive Arundine.

La Canna è nota, la qual desidera la terra mezzanamente umida e grassa. E i canneti si fanno in questo modo, cioè: che lavorata ugualmente la terra e pastinata, ovvero vangata del mese di Febbrajo, e fatto piccolissime fosse, un piè l' una di lungi dall' altra, gli uovoli delle canne per ciascuna fossa si sotterrino. E se la provincia è calda e secca, è bisogno che si diputino a' canneti umide valli e abbondevoli d' acqua; e se la regione è umida, si deono in luoghi mezzani ordinare, ma che sieno al sugo delle ville suggetti. Zappansi come le vigne, e con le marre si tagliano al pari della terra del mese d' Ottobre e di Novembre. Ma se alcuni antichi canneti vi sono,

(a) Forse *e 'n tutte opere dilicate* col MS. Marciano. T. Lat. *Et in omnibus operibus delicatis.*

del mese di Febbrajo si sarchino e cavino attorno, ricidendo quelle cose che son da purgare nella radice, cioé il fracidiccio e mal nato, e quelli che non hanno occhi da germinare. Delle canne si fanno i pali e le pertiche delle vigne e stuoje, delle quali i poveri fanno i tramezzi nelle lor case. E secondo che dice Avicenna, sono di forte infreddamento (a). E le foglie della canna, le radici e la corteccia fanno prode alla lopitìa, e mandano via le chiazze e macchie. E la sua radice con la cipolla salvatica, trae quelle cose che nella carne si ficcano. E la lanugine, la quale è il suo fiore, quando cade nell' orecchio, fa venir sorditade, perocchè iv' entro s' invischia e non esce.

CAP. XL.

Della Ginestra -- De Genestra.

La Ginestra à un' arbuscella sì piccola e debile, che molto s' approssima a natura d' erba, la quale ne' monti e ne' magrissimi luoghi nasce e produce fiori di color giallo bellissimi, i quali adoperano le giovani per ghirlande. De' cui ramucelli, quando i vinchi mancano, si possono i tralci delle vigne legare. Anche delle ginestre si può fare stoppa, la quale in luogo di canape o di lino si può usare.

CAP. XLI.

Del Faggio -- De Fago.

Il Faggio è arbore grande, il quale nasce nell' Alpi, del quale si fanno ottime lance e assi di seggiole e di libri. Anche è utile negli edificj, posto in luogo asciutto, ma nell' umido si corrompe. E Isidoro dice, che la ghianda ovvero frutto del faggio è molto dolce e nutrichevole, e la sua midolla piace molto ai

(a) »Cioè sono per natura fredde, e rendono, e cagionano freddo». Chiosa della Crusca alla voce *Infreddamento.*

topi, e ingrassa i ghiri, ed è convenevole a' tordi e a' colombi, e gli nutrisce e fa la lor carne tenera a cuocere. La sustanzia del suo legno è acconcia in molti lavorii, ma non molto dura, perocchè volentieri è rosa da' vermi. Anche è molto necessaria all'arte del vetro, innanzi che sia da' vermi mangiata, perocchè della sua cenere si fa il vetro con l'aggiunzione di certe altre cose, per la virtù del fuoco.

CAP. XLII.

Del Frassino -- De Fraxino.

Il Frassino è arbore assai grande, il quale in grassi e umidi boschi si diletta. E il suo legno assai è buono per fuoco, e ottimo per li cerchi delle botti e de' tini, e per le ruote dei carri (33). Anche è convenevole negli edificj secco e non verde, pure che non tocchi la terra, perocchè allora si corromperebbe per l'umido. Ancora la sua selva tagliata di terzo in terzo, o di quarto in quarto anno, produce ottime pertiche per le vigne. E Plinio dice, che le foglie del frassino sono utili contra 'l veleno, imperocchè cavatone il sugo e datone a bere, dona sommo ajutorio contra i serpenti. Ed è tanta la virtù sua contro a' serpenti, che la mattina nè la sera non ardiscono alla sua ombra approssimare. E se si ponesse intra 'l fuoco e le foglie del frassino il serpente, più tosto nel fuoco che nelle foglie si gitterebbe. Anche la sua corteccia e le sue foglie costringono il ventre e 'l vomito fatto per difetto della virtù contentiva, se con acqua piovana e aceto si cuocano e si pongano sopra lo stomaco. Ed è arbore caldo e secco nel secondo grado, secondo che Plateario dice.

CAP. XLIII.

Del Frassignuolo -- De Fraxinagolo.

Il Frassignuolo è arbore simigliante al Frassino nel legno e nelle fronde, il quale ne' luoghi dimestici e coltivati si diletta. Questo arbore produce un frutto ovvero granella piccole, le quali sono nere quando son mature e molto dolci, ma non hanno sopra de' loro noccioli niente quasi di polpa. Ancora seccati, molti mesi si posson conservare.

CAP. XLIV.

Del Nasso -- De Oplo seu Taxo.

Il Nasso è arbore piccolo, il quale nasce ne' monti e nelle alpi, è ottimo per balestri e archi di legno.

CAP. XLV.

Del Fusano -- De Fusano.

La Fusaggine è arbore piccolo, il quale nasce nelle siepi, del cui legno si fanno ottime fusa e archetti di vivuole.

CAP. XLVI.

Dell' Oppio -- De Opolo.

L' Oppio è arbore assai grande, il quale ha il legno bello e bianco quasi simigliante all' acero, del quale si fanno ottimi gioghi da buoi, e taglieri e scodelle e tavole per far dilicati lavorii.

CAP. XLVII.

Del Pioppo e dell' Albero -- De Populo et Albaro.

Il Pioppo e l' Albero son quasi simiglianti arbori in grandezza e in forma delle foglie; ma il pioppo cresce più in alto, e 'l suo legno non pulisce, (a) ma l'albero stende più i rami per li lati, e 'l suo legno è più bianco e più bello per far tavole, e sono assai convenevoli agli edificj, quando si pongono in luogo asciutto, avvegnachè in essi non durino lunghissimamente. E dilettansi in luoghi umidi e arenosi, e spezialmente il pioppo, e non possono ne' monti e ne' luoghi sassosi e cretosi o argillosi durare. Piantansi con rami d' un anno o di due o di più fitti in terra, e agevolmente s' appigliano. Anche s' è provato, che l'albero s' è tagliato, e dovunque sono i pezzuoli e rotture della tagliatura saltati, è nata di quelli quasi una spessa selva. Puote eziandio questa cosa incontrare per pullulazione delle radici, le quali intorno l' arbore tagliato quasi tutta la terra occupano della sua sommitade. Perlaqualcosa ancora si trova, che li predetti arbori fanno gran danno alle vigne e a' campi del grano. Il pioppo ha questa proprietà, che se si pota nel tempo della State, agevolmente si secca; e diventa infermo, debole, scabroso (b) e aspro. Ed è detto popolo, perchè tagliato pullula a guisa di popolo, come dice Isidoro.

CAP. XLVIII.

De' Rosai — De Rosariis.

I Rosai son noti arbucelli, de' quali certi son bianchi, e certi rossi: alcuni sono dimestichi, e alcuni salvatichi. E Plinio dice, che i dimestichi diventan salvatichi per suttrazione dell' acqua e del coltivamento, e i salvatichi diventan dimestichi. I bian-

(a) *T. Lat.* Et ejus lignum non politur.
(b) *Lat.* Scabiosa.

chi, così i salvatichi come i dimestichi fanno forti siepi, perocchè hanno molte e forti spine, e tutte in tanto ritorte, che coloro che vogliono per esse entrare, per forza ritengono. Ma i rosai rossi debili verghe e spine producono. Piantansi con piccole piante e con verghe divise in piccole particelle, e poste nel semenzajo, e si piantano co' semi. E i suoi semi son quelli, che nelle bocce rosse sono ricolti, la cui maturitade, acconcia a piantare, si conosce quando dopo la vendemmia hanno color rosso, e alquanto sono mezzi. E se ve ne fosse alcuno che fosse vecchio, si cavino d'attorno, e tutto il seccume si ricida. Anche quelli che son radi, si possono riparare per propagginamento di verghe. La rosa è fredda nel primo grado e nel secondo secca, e la verde, sì come la secca, si confà ad uso di medicina. Seccansi alquanto al Sole, e possonsi serbar per tre anni. E quando si truova la recezion delle rose, si deono porre secche nelle medicine, perocchè più agevolmente si pestano. Delle rose verdi si fa il mele rosato e il zucchero rosato: e il lattovaro del sugo delle rose, sciroppo rosato, olio rosato, ed acqua rosata. Il mele rosato si fa in questo modo. Imprima si debbe il mele schiumare, appresso colare: poi vi si mettano le foglie delle rose, gittati i picciuoli e certi bianchi che sono dalla parte di sotto, e minutamente tagliate si pongano, e si faccia alcuna decozione: e il segno della sua decozione è l'odore e il color rosso: e si metta in libbre sette di mele una libbra di rose. Puossi per cinque anni serbare, ed ha virtù confortativa per l'aromaticità, e di mondificare per lo mele. E si dae acconciamente a' flemmatici a' collerici e maninconici nel Verno e nella State. A' debilitati si dà con la mulsa fatta dell'acqua e del mel rosato, e si dà a mondificar gli stomachi di freddi umori il mele rosato, con acqua della decozione del seme del finocchio, giuntovi tre granella di sale. E secondo Niccolao, si fa in questo modo. Che nelle dieci libbre il purissimo e bianco mele schiumato si ponga libbre una di sugo di rose fresche nel pajuolo poste al fuoco: e quando avrà cominciato a bollire, vi si giungano quattro libbre di rose verdi, con le forbici o col coltello tagliate, e bolla insino a tanto, che e'

torni alla consumazion del sugo: e mentre che e' bollirà, sempre si mesti; e messo in vasello di terra, quanto più vi si terrà, tanto sarà migliore. Il quale, preso con l'acqua fredda, conforta e costrigne lo stomaco. Preso con la calda, mondifica: e si dee dare la mattina e dopo il Meriggio. E in quel medesimo modo si fa il mele violato, e vale a' tisichi che hanno febbre, dato con l'acqua tiepida. Il zucchero rosato si fa in questa maniera. Prendasi le foglie delle rose verdi peste col zucchero, e tritinsi bene, e ripongansi in vasello di vetro per trenta dì (a) al Sole, e si muovano ogni dì, acciocchè bene si mescolino, e si metta in quattro libbre di zucchero, una di rose, e si puote per tre anni conservare, ed ha virtù di costrignere e di confortare, e vale contro alla dissenterìa, e la lienteria (b), e la diarria, fatta per cagione di debilità della virtù contentiva. Anche vale contra il vomito collerico, contro il tramortimento, e contro la cordiaca cioè passion del cuore. Quando avviene per riscaldamento de' membri spiritali, si dia con acqua rosata. Il lattovaro del sugo delle rose si fa in questa maniera. Togli di zucchero e di sugo di rose egualmente libbre una e once quattro: di sandali delle tre generazioni, di catuno dramme sei, spodio dramme nove, di diagridio dramme dodici, canfora una, e tempera a modo di lattovaro, con lo sciroppo fatto del zucchero e col sugo delle rose. E sene dia quanto una castagna nell' acqua calda nel mattutino, e vale contro alla gota calda, e purga la collera rossa. E quelli che si levano di febbre terzana, cotidianamente sanza molestia purga e le reliquie dei mali umori che quivi saranno rimasi potentemente mena fuori. Lo sciroppo rosato si fa in questa maniera. Sono alcuni che cuocono le rose nell' acqua, e in tale acqua colata aggiungono zucchero e fanno lo sciroppo: ma altri fanno meglio, cioè che pongono le rose in un altro vasello stretto di bocca, e mettonvi sopra l'acqua bollente, e ve la lasciano stare infinattanto, che l'acqua diventa rossa, e fannone sci-

(a) *T. Lat.* Per viginti dies.
(b) *Al.* dienteria. (35)

roppo. Altri pestano le rose verdi e tràggonne il sugo, e in cotal sugo fanno lo sciroppo, e questo è ottimo. E nota che lo sciroppo fatto delle rose fresche, nel cominciamento alquanto allarga, poi costrigne, ma fatto delle secche, nel principio e nella fine costrigne. E si dee dare contra il flusso del ventre e contra il vomito collerico, con acqua piovana ovvero rosata. E a coloro che hanno febbre, dopo il menomamento si dia con l'acqua fredda a bere. E simigliantemente contra il tramortimento, e fassi in questa maniera, secondo Niccolao. Prendi le rose fresche e mettile per sè in un vasello, e nella caldaja metti l'acqua infinattanto ella bolla, e bogliente la metti sopra le predette rose, e poi cuopri il detto vasello, acciocchè il fummo non esca, e poichè l'acqua ivi entro sarà raffreddata, gittane fuori le rose. E quella medesima acqua bollente gitterai sopra altre rose fresche, mutando le rose infinattanto, che quell'acqua diventi rossa. E di questa acqua prendi libbre quattro e mettivi libbre quattro di zucchero: e quando avrà cominciato a bollire, dibatterai l'albume d'alcun uovo con acqua fredda assai, infinattanto che faccia schiuma: e quella schiuma metterai nello sciroppo bogliente, spargendo. E quando quella schiuma comincerà quasi ad annerire, soavemente ne la cava fuori con la mestola (a). E ancora ve ne rimetti dell'altra, infinattanto che diventi chiaro lo sciroppo. E quando comincerà quasi a far filo, se lo toccherai col dito, o che pendente si tenga alla mestola, sarà cotto. E questo sciroppo vale al riscaldamento e asciugamento delle febbri, e reprime la sete e conforta e costrigne. E nel predetto modo si fa lo sciroppo violato e lo sciroppo nenufarino (b), il qual vale contro a grandissimi caldi nelle acutissime infermitadi. L'olio rosato si fa in questo modo. Alcuni cuocono le rose nell'olio comune e colanlo. E alcuni empiono il vasello di vetro di rose e d'olio e fannolo bollire in pajuol pien d'acqua, e cotale olio è buono. Alcuni pestano

(a) Ne la cavi fuora colla cazza (così si legge ne' buoni TT. a penna. Vedi Crusca alla voce *cazza*).

(b) *T. Lat.* nenufarinus.

le rose verdi e pongonle in olio in vasello di vetro, posto al Sole per cinquanta dì: e questo è buono contro alla calefazion del fegato, se il fegato s'unga: e anche contra dolor di capo, con calda cagione, se la fronte e le tempie sen' ungano, e contra la diaforesi: e meglio è se sieno aggiunte le polveri de' sandali bianchi e rossi: e anche alle predette cagioni sia posto l'olio rosato ne'cibi in luogo dell'olio comune, e massimamente contro alle calefazion del fegato: secondo Niccolao, si fa in questo modo. In due libbre d' olio comune d'ulive lavato, pongasi una libbra di rose alquanto peste in pentola posta piena sopra fuoco, in caldajo pieno d' acqua appeso, e tanto bolla, che la terza parte si consumi, e poscia messo in panno lino bianco, si prema con lo strettojo. A questo medesimo modo si fa il violato, il sambuchino, il mirtino, e vagliono questi olii contro alle febbri acute e acutissime, se sene farà unzione sopra il fegato o sopra i polsi, e sopra le tempie e sopra le palme delle mani, e le piante de' piedi, perocchè ammortano l' arsura e il caldo. L' acqua rosata fanno alcuni in questo modo. Che pongono le rose in vasello di vetro con acqua e fanno bollire in acqua bogliente, e pongono al Sole quest'acqua e diventa rossa: e se sia aggiunta molta acqua, non val tanto: ma la poca val più. E alcuni tolgono le rose, e con le rose non pongono altra acqua, e questa è ottima: e questa si fa in molti modi: e alcuni hanno padella di piombo, la quale pongono sopra un testo rimboccato, al quale dall'una parte è fatto l'usciuolo, onde si mette il fuoco: e intra il testo e la padella è la cenere alta intorno di due dita, acciocchè l'acqua non prenda sapor di fummo: e intorno al testo è una piccola fornacella fatta di pietre e di loto: e ciò fatto, la padella s'empie di rose, e il cappello del piombo vi si pone di sopra, in modo che inverso la parte ond' esce l'acqua rosata, alquanto penda, ed il fuoco si fa continuamente sotto la padella: e tanto vi si lasciano dentro le rose, che tutta l'umidità sia in esse consumata: e allora si lievano via, o altre fresche si mettono in luogo di quelle: e l'acqua si riceve in alcun altro vasel di vetro, sotto il becco della campana ordinato. E ciò fatto, poi si

mette al Sole nelle guastade alquanti dì a cuocere, e poi si ripone. Altri sono che volendo sottilmente schifare ogni odore e sapor di fummo nell'acqua rosata, pongono la padella predetta e il cappello in un pajuolo pien d'acqua, e ordinato nella fornacella, per modo che dall'una parte si possa mettervi acqua, la quale possa succedere in luogo di quella che si consuma dal fuoco, e questa è ottima. E altri sono che con un filo le foglie delle rose sospendono in un vasello di vetro, e così sospese per modo che da alcuna parte al vaso non s'accostino, le pongono al Sole e chiudono per modo di sopra, che il vapor delle rose non ne possa uscire: e questa è la migliore che possa essere, ma fassene molto poca e con troppa fatica. L'acqua rosata ha virtù di costrignere e di confortare, e si dee dare contra il flusso del ventre e contra il vomito collerico. Deasi l'acqua rosata sola, o con acqua di decozion di mastice e di gherofani, e spezialmente contra 'l flusso che procede per debilità di virtù contentiva o per acuità di medicina, quando menasse disordinatamente, e si dee dare a bere a coloro che tramortiscono, e che hanno mal di cuore. Sopra la lor faccia ancora si getta, e si mette acconciamente ne' collirj ch'agli occhi si fanno, e negli unguenti che si fanno per la faccia, perocchè rimuovono il panno e sottiglian la buccia. Le rose secche poste alle nari, confortano il cerebro e riparano gli spiriti. Contra 'l flusso del ventre per collera si dia l'acqua piovana, nella quale sieno cotte le rose. A quel medesimo vale lo 'mpiastro delle rose e dell'albume dell'uovo e dell'aceto, fatto e posto sopra il pettignone e sopra le reni. Contra 'l vomito si cuocano con l'aceto e con la spugna marina iv'entro intinta, si ponga sopra la bocca dello stomaco. Contr' al tramortimento si dia l'acqua della decozion delle rose, e si dia ancora la lor polvere in uovo da succiare. Anche contra i rossori degli occhi, se vi si sente puntura, vagliono le rose cotte in acqua e impiastrate. E anche si dice, che 'l fior delle rose, il quale si truova dentro, vale contra al flusso del ventre e contr'al vomito. Anche la sua polvere posta sopra l'uvola, consuma la sua umiditade. E nota, che 'l sugo delle rose verdi si puote in vasello di vetro un anno ser-

bare. E Avicenna dice, che la rosa rettifica il puzzo del sudore quando nel bagno si mette. E lo 'mpiastro delle rose cotte e peste e non premute, poste sopra 'l caldo apostema, lo solve e rompe.

CAP. XLIX.

Del Ramerino — De Rosmarino.

Il Ramerino è un piccolo arbucello e odorifero, il quale ha sempre le foglie verdi, e quasi somiglia il ginepro o la scopa, e dilettasi spezialmente ne' luoghi marini, e imperciò s' appella ramerino. Piantasi con le pianticelle della madre divelte dalle sue radici: anche co' rami in terra fitti, in que' mesi nei quali l' altre piante si pongono. Il ramerino è caldo e secco, ma il suo eccesso non si determina in grado. Le sue foglie e fiori si confanno a uso di medicina, e 'l suo fiore si chiama *antos*; onde il lattovaro fatto di quello, *diantos* è nominato, e l' arbucella è detta *lanotides* o *detrolibano*: onde quando non si truova nelle ricette questo nome de' fiori, vi si debbon por le sue foglie. I suoi fiori alquanto seccati al Sole, si conservan per tutto l' anno, e similmente le foglie per lo loro odore hanno virtù di confortare, e per la caldezza hanno virtù di dissolvere; e hanno virtù di mondificare e nettare, e di consumare per la virtù della lor secchezza, e hanno virtù risolutiva per la lor caldezza. Contra 'l tramortimento e contra 'l mal di cuore si dia il *diantos*, cioè il lattovaro suo con vino. Anche si faccia decozione de' suoi fiori in vino, e cotal vino si dia al predetto malato. Contro (36) alla frigidità dello stomaco e a confortar la digestione si dia il *diantos*, o si dia il vino della decozion de' fiori e del mastico. Contra 'l dolor delle budella e dello stomaco per cagion di ventosità, si dia il vino della sua decozione e del comino. E contr' alla frigidità del cerebro si dia la sua decozione in vino, e lo 'nfermo riceva il susorno col capo coperto. Contr' all' umidità dell' uvola si gargarizza l' aceto

o 'l vino della sua decozione. Contr' alla stranguria e dissuria si faccia impiastro di fiori o almeno delle foglie cotte in vino. A mondificar la matrice e ad ajutar la concezione, si dee fomentar la natura della femmina con l' acqua della sua decozione. Ancora vi si pongono le donne i fiori del ramerino cotti in olio.

CAP. L.

Del Rovo -- De Rubo.

Il Rovo è noto assai, e confassi molto alle siepi, perocchè fa quelle forti, spesse e pungenti; ma per sè solo non è molto utile, se non vi si mescola con esso piante di certi altri arbori e altri pruni, da' quali sia sostenuto, le quali sien sì forti, che non si pieghino, e non ricevano lesione dal rovo. Piantasi con le sue pianticelle, le quali agevolmente si truovano, dove i capi del rovo toccan la terra, imperocchè quivi incontanente mette radice. Anche si pianta co' suo' semi, colti maturi e poi secchi e serbati fino al principio della Primavera, e allora seminati. I suo' frutti sono le more, le quali le femmine e li fanciulli mangiano, e anche pe' porci sono ottime. Il rovo è caldo e secco, secondo che alcuni dicono. Ma Gostantino dice, che le sue cime sono stitiche, e che vagliono contro alle rotture (a) e contro alle calde aposteme, onde pare che sia freddo e secco. Contro al rossor degli occhi si pestino le sue cime con tuorlo d' uovo, e giuntovi un poco di gruogo, e si pongano sopra gli occhi. Contro a ciascuna cottura (b) si prenda cera nuova e monda e si strugga, e vi s' aggiunga olio rosato e poi il sugo delle sue cime in maggior quantità che l' altre cose. Contro i caldi apostemi vi si pongano suso le foglie delle sue sommitadi peste con l' acqua rosata. Contr' alla dissenteria si faccia cristéo del sugo delle sue cime con acqua d' orzo mischiato, o

(a) Leggi alle cotture. *T. Lat.* Contra usturas et calida apostemata.
(b) *T. Lat.* Contra quaslibet usturas.

si faccia impiastro delle sue cime peste con albume d' uovo con aceto mischiato, e si ponga sopra 'l pettignone e alle reni; e se sia per vizio delle parti di sopra, si dia mangiare allo 'nfermo lenti alquanto arrostite ovvero arse in tutto nel suo sugo.

CAP. LI.

Del Salcio -- De Salice.

Il Salcio è arbore noto, il quale è così detto, imperocchè agevolmente saglie in alto, il qual si diletta in luoghi umidi e arenosi ovvero soluti, e non ficca molto profondamente le sue barbe. Piantasi sanza radice ottimamente, se forata prima la terra con palo o con foraterra, la pianta di due anni aguzzata nella parte di sotto, tagliata solamente dalle due parti, fortemente nel pertugio si calchi, e 'l suo pertugio quasi infino al pari della terra s' empia di sabbione o di terra soluta. La terra dove si pianta, sia cretosa(37) poi vi si ponga sopra la creta. Ma se la terra dove si pianta, è soluta, basta se di quella medesima si empia il pertugio, alla quale (a) farà gran prò, se si ponga per quel medesimo filo, per lo quale ell' era stata prima sul tronco (b). Piantasi del mese d' Ottobre, e di Novembre o di Febbrajo, e meglio del mese di Marzo, allora che essendo ancora sopra 'l salcio, avrà ricevuto il verde sugo. E poichè saranno piantati, del mese d' Aprile e di Maggio se ne dee levar ciò che nasce nel pedale, fuori che la parte di sopra; e nel terzo o nel quarto anno si taglian tutti ugualmente sei piedi sopra terra. Ma se solamente sopra terra si formasse il suo pedale di due piedi, producerebbe le pertiche maggiori, e durerebbe più tempo; perocchè questo arbore ne' rami è tanto più abbondevole, quanto è più prossimano alla terra, ed è acconcio più a tagliarsi. Ma se fosse in luogo agli animali disposto, teme più la lor rosura. I quali dovranno l' un dall' altro esser lon-

(a) *Alla quale* s' intende *alla pianta.*
(b) S' intende che non sia capovolta.

tani otto o dieci piedi, acciocchè se fossono troppo spessi, per troppa ombra non uccidano quelle cose che ne' campi si seminano; e le sue pertiche si tagliano di terzo in terzo anno, cioè le sottili allato al salce, (c) e le grosse tre o quattro dita rimosse da esso (d) si ricidano ritondamente, o almeno non molto a schianciò, e si tagli ciò che fosse morto o secco nel salcio. E non si facci in essi le cavate (e) lontane, ma a poco a poco si spargano ugualmente per li lati tutti, e in questo modo faranno le pertiche più lunghe e meno ramose, e dureranno più tempo. E nota, che se in quell' anno che non si tagliano, si taglieranno i vimini piccoli e inutili, quegli che rimarranno, cresceranno più; e questo è il modo di cultivare i salci, i quali si piantano per far le pertiche. Ma quelli che per legname e guernimento di casa si piantano, si deono con la loro sommitade, tagliati certi ramucelli, in terra ficcare, e levati via i ramucelli, i quali passati due anni intorno le piante si truovano, si procuri quanto puote il loro crescimento. Del legno del salcio sodo si fanno le travi e gli arnesi delle case assai buoni, e de' grossi si fanno assai catini e conche e scodelle e taglieri e vaselli da vino. E di quegli che sono per lor vecchiezza cavati, si fanno copigli, secchie, mine e stai. (f) Delle pertiche si fanno pali da vigne, e anche con esse e coi vimini si fanno siepi e chiusure di corti e di portici, e molte altre utili cose, sì come sono pareti interriati e graticci, e simiglianti cose. Quest' arbore si confà a uso di medicina, secondo la corteccia e secondo le foglie, e secondo i fiori, in ciò che ha virtù costrettiva e consolidativa. Contr' alla dissenteria vale il sugo delle foglie dato a bere. Contr' all' ulcerazione

(c) *allato al salce* vale *rasenti al tronco.*

(d) e qui vale a dire che non si taglino rasenti al tronco, ma lasciandone un mozzicone di tre, o quattro dita.

(e) *T. Lat.* Nec fiant in eis cavazae remote, sed paullatim per omnia latera diffundantur. *T. Germ.* Ciò che è morto o secco sia purgato, o non sia allargato di due, ma bensì di anno in anno scavato, i cui rami cresceranno così ritti e meno ramosi.

(f) *T. Lat.* E concavis vero fiunt cochlearia. (MS. Marc. *alvearia*) et allulae, et staria.

delle budella fatta per dissenteria, si dia la polvere della sua corteccia arsa in alcun beveraggio. Anche la polvere, secondo Dioscoride, data a bere con aceto, e con aceto fattone impiastro, cura i porri e le verruche. Anche le foglie de' salci bagnate bene si deon por dintorno a colui, il qual si sente gravato di febbre, perchè raffreddano l' acre. E Isidoro dice, che 'l fiore o il seme del salcio ha questa virtù, che se alcuna lo berrà, non genererà figliuoli, ma diventerà infruttifera.

CAP. LII.

Della Savina — De Savina.

La Savina è arbore assai piccolo, la quale ha sempre le foglie verdi e quasi simiglianti al cipresso. Questo arbore assai acconciamente vive in ogni luogo, e volentieri per gli uomini ne' giardini è piantato, e per gli religiosi ne' chiostri, perocchè posti cerchi e pertiche intorno ad esso, spande i rami convenevolmente dattorno. Piantasi co' rami a modo che del bosso dicemmo, fitti in terra. Questo arbore è caldo e secco nel terzo luogo, le foglie del quale solamente sono medicinali, e possonsi per due anni serbare. Il vino della sua decozione vale contra il dolor dello stomaco e delle budella. Anche se si cocerà in vino, vale contro alla stranguria e dissuria (a). E impiastrato vale contro alla doglia del fianco, perocch' è risolutiva e diuretica, e la fomentazion che si fa dell' acqua della sua decozione in vino, vale contro alle predette cose. E anche provoca i mestrui, e mena ancora fuori il fanciullo morto. Anche cotta in olio e posta di sopra adopera meglio. E se la sua decozione si fa in aceto e in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo, vale contro alla infertà, la quale è detta *tenasmos*.

(a) T. Lat. *Et dissenteriam* col T. Germ.

CAP. LIII.

Del Sambuco — De Sambuco.

Il Sambuco è arbore noto, il quale nasce nelle siepi, e agevolmente s'appiglia piantato co' rami fitti nella terra, e del suo legno mezzanamente grosso si fanno gli archi, e del più grosso non nodoso si fanno ottimi strali. Anche sene fanno cannelle da tini. La sua virtude è calda e secca nel secondo grado, e la sua corteccia è medicinale principalmente, e secondariamente le foglie e i fiori, ed ha virtù diuretica, e attrattiva e purgativa. Contro alla febbre cotidiana, fatto (a) prima il purgamento, si dia innanzi l'ora dell'accessione il vino della decozione della corteccia del sambuco di mezzo. Anche il sugo del sambuco dato solo o con mele, uccide i lombrichi. A provocare i mestrui del sugo delle sue cortecce si faccia suppositorio, o delle sue foglie si faccia impiastro. E il fomento fatto della decozion delle sue cortecce in acqua salsa, fa disenfiare l'enfiazion de' piedi, e il dolor delle parti di fuori.

CAP. LIV.

Del Seccomoro — De Siccomoro.

Il Seccomoro è un piccolo arbore, simigliante quasi al sanguine, quanto è alla forma del legno, il quale produce bellissime verghe, e la sua buccia è bellissima, e s'accosta sì forte al suo legno, che sene fanno assai belle maniche di coltelli, e nasce nei boschi presso all' Alpi, e fa i suoi frutti, come piccole avellane, i quali seminati nascono.

(a) *Al.* primo. Corretto colla St. Ant., col MS. Marc. e col Lat. praecedente purgatione.

CAP. LV.

Del Sanguine – De Sanguino.

Il Sanguine simigliantemente è arbore piccolo, il qual nasce molto nelle siepi, e quelle fa spesse e folte molto, ma non ha spine, e produce bellissime e sode verghe, delle quali si fanno brevicegli da pigliar gli uccelli con la coccoveggia, e vimini necessarj a tesser le tele.

CAP. LVI.

Del Prunalbo -- De Spina alba.

Il Prunalbo è arbore assai piccolo, il quale è ottimo per le siepi, perocchè ha molte acute le spine, e non pullula nelle radici per li campi, ed in sè riceve ottimamente il nesto. E il nespolo e il pero e il melo agevolmente in esso s' appigliano, ma non possono a debito crescimento pervenire, per la disagguaglianza della lor grandezza. Il suo legno è bianco e sodo, e però è buono da far bossoli e cucchiai. E si pianta delle picciole piante, le quali si truovano nei pedali delle madri nate, poco sotterra, le quali produssono sotto la corteccia della terra alcune piccole radici: ovvero di quelle piante, le quali si truovano in gran quantità ne' luoghi renosi delle valli, alle quali i fiumicelli avranno i semi menati. Puossi ancora de' detti semi dopo la vendemmia colti, far semenzajo ne' luoghi arenosi e soluti: e quindi dopo due anni alle siepi acconciamente trasporgli. Questo arbore è freddo e secco nel primo grado, e la sua decozione è utile alle giunture e alla podagra, ed è utile a mollificar lo stomaco.

CAP. LVII.

Della Spinagiudaica -- De Spina Judaica.

(39) La Spinagiudaica è miglior di tutte le spine per siepi, perocchè in ciascuna foglia ha due spine, una diritta grande e acutissima, e un'altra piccola e ritorta, la quale con la sua pullulazione fa la siepe folta e spessa: e de'semi, dopo la vendemmia colti, i quali sono, sì come piccole avellane, in una tunica ovvero guscio ritondo a modo d'un danajo, si può far semenzajo del mese di Novembre, acciocchè s'abbia copia delle sue piante.

CAP. LVIII.

Della Spinacervina -- De Spina Cervina.

La Spinacervina non si confà molto alle siepi, perocchè non è bene spinosa, ma d'essa si fanno ottimi pali per le vigne, i quali durano lungo tempo sotterra.

CAP. LIX.

Della Scopa -- De Scopa.

(40) La Scopa è arbucello molto piccolo quasi simigliante al ginepro, la cui radice è ritonda, e sì dura e nodosa, che di quella si fanno ottimi nappi, quando si trova ben soda.

CAP. LX.

Del Tamarisco -- De Tamarice.

Il Tamarisco, detto Tamerige, è arbore il quale ha foglie strette e sottili sempre verdi, il quale in tempo convenevole può piantarsi de' rami fitti in terra: e questo arbore è secco e caldo nel secondo grado. Il vino della sua decozione vale all'op-

pilazion della milza e del fegato, e dissolve la stranguria: imperocchè è diuretico, e più quando è cotto in cibo, e a quel medesimo vale bere spesso con vasello del suo legno. E le sue cortecce sono di maggiore efficacia, che le foglie.

CAP. LXI.

Dell' Olmo – De Ulmo.

L' Olmo è arbore noto, il qual può sostenere ogni aere, e acciocchè s' appigli e cresca ottimamente, desidera terra grassa e non ischifa terra cretosa, non soluta. Piantasi con piccole piante, le quali si trovano con moltitudine di radici, e agevolmente s' apprende. Questo arbore è ottimo per le viti che s'ordinano ad arbusco, acciocchè salgan sopra esso. Del suo legno si fanno le travi e altro legname per le case, avvegnachè non duri in esse lungamente. Anche sene fa sale (a) di carri e fusoli di mulini, e a questi si convien molto. Anche sene fanno mazzi da fender legne e da strignere i vaselli del vino, perocch' è tenace, e non si fende agevolmente il suo legno. Anche sene fanno forche e forconi e assai convenevolmente tutti gli stromenti che richieggon tenacitade e fermezza, e che piuttosto si pieghino, che si spezzino o si fendano. E le sue foglie quando sono mature, nel tempo della vendemmia sono ottime per lo nutricamento de' buoi.

CAP. LXII.

Del Vinco – De Vinco.

(42) Il Vinco è arbore noto, il quale si pianta come il salcio, perocchè si giudica d'una natura, ed imperò convenientemente s' innesta in esso. E di questi alcuno produce verghe nere, e alcuno di color di gruogo e alcuno rosse. Anche quello

(a) *Al.* scale. (41)

che in luogo caldo e magro e secco nasce, produce più tegnenti verghe: e quello, che nell'ombre, o in luoghi acquidosi, o molto grassi nasce, le fa meno forti. Anche è un'altra spezie di vinchi, i quali son detti gorre, che sono ottimi per li tini e per le botti, perocchè produce le sue verghe lunghe e sanza ramicelli, e grossi nella sommitade e molto tenaci. E questo agevolmente mette le radici e s'apprende, se delle sue verghe si fanno pezzi lunghi due sommessi, e si ficchino in terra, lasciatone sopra terra solamente due dita, il quale di niuno tempo dee più alto salire in pedale. E di questi ancora si fa ottimo vincheto, se in luogo soluto si piantano l'un dall'altro distante per ispazio d'un piede, il quale si dovrà ogni anno tagliare.

CAPO LXIII.

Del Videtto (a) -- De Videcto.

Il Videtto (b) è arbore noto, il quale non diventa grande, e si diletta in luogo paludoso e acquoso, del quale si fanno per le vigne convenevoli pali, e più durevoli sotterra, che i pali del frassino, del salcio e dell'olmo.

CAP. LXIV.

Del Suvero -- De Subere (a)

Il Suvero è un arbore che fa ghiande più scrotini che la quercia, la cui corteccia è grossa, leggieri e ottima per pianelle, la quale ogni terzo o quarto anno si lieva dal suo arbore e dicesi che rinasce, la qual cosa è contro alla natura della corteccia degli altri arbori, i quali dibucciati, si seccano, perocchè la corteccia è negli alberi, come il cuojo negli animali, del quale se alcuna parte sene taglia e rimuove, non ritorna nel suo stato medesimo, ma vi rimane margine grande e sozza.

(a) *Al.* Judetto. (43)
(b) *Al.* Judetto. (ivi)
(a) Forse Pier de Crescenzi leggeva *de Xubere*, o vero *de Zuvere* per la ragione alfabetica.

DISAMINA CRITICA

DEI LUOGHI CORRETTI

O

DA EMENDARE PROPOSTI

IN QUESTO LIBRO QUINTO.

CAPO I.

(1) » E se questo non si può ancora acconciamente fare, » e la terra non sia buona, *proverannovi* arbori, che avranno » le cortecce spesse, e aspre.»

Questo luogo è uno di quelli, che non si potevano emendare, nè credere errati, se non vi fosse il latino che lo accusa errato, e che ci porge in mano la sincera lezione. Il latino dunque legge così. » Provenient arbores cito, spissos et hispidos habentes cortices. » Non è possibile che uomo non vegga la germana lezione volgare dover essere, *proverrannovi* dal latino *provenient* facilissimamente scambiata nella sua simile *proverannovi*, la quale sarebbe in latino *probabunt* dissimilissima dalla lezione *provenient*, e non punto possibile ad essere iscambiata con questa, come fu facilmente scambiata la volgare *proverrannovi* nella adulterata *proverannovi*. Le stampe antiche al lor solito avendo ricorso al latino se ne provvidero una a lor libito sulla scorta latina, leggendo *allignerannovi*.

(2) » Sogliono le formiche guastar la pianta tenera e cre- » scente, o il nesto, e *generalmente* nelle frondi certi vermicelli, » e raggrinzar le foglie e appassarle ecc.»

A correggere questo testo per somma ventura i Signori Accademici della Crusca alla voce *Vermicello* ci porgono la lezione del MS. Ricci che così legge: *Sogliono le formiche guastar la pianta tenera e crescente, o il nesto, e generare nelle frondi ecc.*

Così dunque ho letto, spegnendo il grosso svarione, *generalmente.*

(3) » Avviene ancora alcuna volta *gli orbori*, che 'l soverchio umore indigesto si caccia alla parte della corteccia ecc. »

Sarebbe forse una nuova capresteria della lingua questo modo *avviene ancora alcuna volta gli arbori che ecc.* in luogo della sintassi regolare *avviene ancora alcuna volta agli arbori che ecc?* Forse sarà, ma credo di poter sospettare che nel concorso delle due *a* il copiatore per isbadataggine abbia fognato la seconda, cioè la iniziale dell' articolo *agli.* Ed in questo sospetto mi riconferma la lezione di tutte le St. Ant. *agli arbori.* Il T. Lat. così recita » Accidit etiam plurimum arboribus, quod humor » imperfectus indigestus expellitur ad corticem. »

CAPO II.

(4) » Richiede terra dura, secca, e pietrosa, avvegnachè » nella terra mezzanamente *pura*, assai acconciamente s' appigli: ma nella troppo acquidosa terra sarà di poca, o di » nulla utilitade. »

Scommetterei tutto il mio ch' è da leggere *mezzanamente dura*, e il contesto lo esige, massime essendovi contrapposta *la terra troppo acquidosa.* Ma non vo' mutare lezione, conciossiachè il testo latino anche esso legge *pura*, e lo stampatore antico del 1495, volle aver letto anche esso *pura* nel testo latino da lui consultato; nè trovandovi appoggio da mutare, e non gli piacendo la lezione italiana saltò di netto il passo. Consiglio veramente volpino e di nessuna lealtà. Lasciate pure il suo fallo alla stampa, se lo credete del traduttore, e solo ci apponete la vera lezione in nota, e servite alla verità, senza nuocere alla lealtà letteraria. Non credo tuttavia di tacere che il MS. Marciano volgare legge rettamente *dura* pur contro alla lezione originale latina ch' io credo sbagliata.

(5) » E quando la radice si cuoce (*del mandorlo*), e si frega » sopra panno, del volto è forte medicina. »

Così leggendo, chi è che non creda doversi questa radice fregare sopra panno, o lano, o lino cho sia, per averne forte medicina del volto? E tuttavia sono baie, che non ne tengono gli speziali. A gran pezza diversa è la medicina che ci insegna il Crescenzio, la quale è buona al panno fregandovela su dopo cotta, il qual panno del volto è una macchia, che nella pelle si genera, e talvolta eziandio negli occhi, ed allora *panno degli occhi* si chiama. Si levi dunque la virgola dalla voce *panno*, e si avrà netto il senso.

CAPO III.

(6) » L' avellane son calde e poco secche, e son più fredde » delle noci, e i loro corpi son più sodi e più spessi, e sanza » *ventositade.* »

La Crusca alla voce *untositade* legge *e sanza untositade* apponendovi questa postilla (*così nel testo a penna; lo stampato ha per errore* ventositade).

Veramente anche le St. Ant. leggono *untositade*, ma coll' altra lezione *ventositade* trovo il testo latino originale *earum enim corpora sunt solidiora et spissiora, ventositate carentia.* Dalla cui parte di queste due varie lezioni stia il merito della verità intrinseco lascio giudicare ai dotti; ma mi tien sospeso l' autorità del latino e del Sansovino che legge anch' egli *ventositade*, e per ciò non condanno cogli Accademici la lezione della St. citata.

(7) » Discendono nel corpo del ventre, e generano *inflazione* » nel corpo. »

La Crusca alla voce *roccia* allega questo passo, e dice fra parentesi (l' edizione qui citata legge *inflazione.*) Par dunque che la lezione *inflazione* giudichi men buona dell' altra sostituitavi *inflagione*. All' autorità di sì grandi maestri mi adatto, e recai la lezione del testo alla loro. Il MS. Marc. legge *enfiamento*. La Crusca dice ivi altresì che *roccia* qui vale la peluria e quella seconda scorza che hanno le nocciuole.

CAPO VI.

(8) » Il seguente anno *a modo d' oppio*, si colgano i pian- » toncelli, innanzi che germinino. »

Il latino ci fa sospettare errata questa lezione, così leggendo: *ad modum populi colligantur surculi.* Sarebbe dunque da leggere *a modo di pioppo?*

Simile scambio di *oppio* per *pioppo* vedi pigliato nel libro primo capitolo sesto, e gli stessi Accademici della Crusca alla voce *oppio* per Pioppo Lat. *Populus* allegano anche il passo Lib. 5. 46. 1. che dice per altro non l'albero detto in latino *Populus*, ma l'altro *Opulus*, onde qui la Crusca erra. Sembra dunque che in italiano si possa scambiare *pioppo* per *oppio*, che a me per altro non garberebbe, altra cosa essendo l' uno albero *opulus oppio* del Cap. 46 lib. 5. ed altra l' altro albero *Populus Pioppo* del cap. seg. 47.

CAPO VIII.

(9) » E se si darà mangiare alle donne gravide (il cederno) » *tureralle* dallo irrazionale appetito de' cibi. »

Non è nuovo questo sbardellatissimo scerpellone, conciossiachè già vedemmo leggere *ben curato il forame* (il cocchiume della botte) quando si dovea leggere *ben turato il forame* (lib. 4. c. 43.); or a rivescio, ma con isproposito non meno sbardellato si legge *tureralle dallo irrazionale appetito*, quando è da leggere con tutti gli altri testi, e col latino *cureralle dallo irrazionale appetito.* Credeva che fosse notato l' errore tra le scorrezioni di stampa, ma non vel trovai.

CAPO X.

(10) » Seccansi, e conservano in questo modo, nel quale » gli conserva tutta *campagna.* »

Dal latino impariamo che 'questa voce *campagna* non è da scrivere col ci minuscolo, ma con un ci maiuscolo, a far sapere che non vuolsi intendere della campagna in genere Lat. Ager; ma della provincia detta *Campania*, in volgare *Campagna.* T. Lat. tota Campania.

(11) » Anche secondo medicina vagliono; se si cuocano » *con Isapo.* »

Che è questo Isapo coll' i maiuscolo? vorrebbe egli essere una persona come Isopo? mi parve di poterlo scrivere coll' i minuscolo, a farlo conoscere meglio per l' erba issopo ch' egli è.

CAPO XII.

(12) » Costringono ancora la *digestione*, massimamente se » si prendono innanzi al cibo (le mele afre) . . . . E vale (il » lor liquore) al flusso del sangue, e alla dissenteria, per la » *digestion* collerica. »

Digestione nell' una e nell' altra riga crediamo che sia scambiata con egestione. Questa nota è dell' Inferigno, ed io messo giù ogni sospetto emendai nell' un luogo e nell' altro coll' autorità del Latino, e delle stampe antiche e del MS. Marciano. Vedi anche mia nota lib. 4. cap. 19. Questa frase *costrignere la egestione*, vedi sopra al cap. 7. *e costrignere la collerica egestione* vedi appresso in questo medesimo capo.

(13) » E nelle mele acetose signoreggia acquosa sustanzia, » *e con* poco terrestro. »

Le St. Ant. omettono questa particella *e* innanzi alla voce *con*, e rettamente leggono conforme al T. Lat. *Acetosis autem dominatur aquosa substantia cum terrestri exiguo.*

CAPO XIII.

(14) » L'*acetosa*, o vero *agra*, (melagrana) in molte cose, » per la poca sustanzia terrestre, che hanno in loro, hanno » migliore operazione, che tutte le altre. »

Mi parve di leggere *l' acetose, o vero agre* col testo latino, e col contesto medesimo della traduzione toscana.

CAPO XVI.

(15) » Ma Frate Alberto dice, che quando s' innestano (i » nespoli) sopra 'l pedale d' arbore d' altra generazione, come » di pero, di melo, e di *Spinamagna* simile al faggio nel legno, » e nella corteccia, detta volgarmente spina sagina, crescono i » nespoli maggiori, e migliori, che non sono gli altri. Ma se i » nespoli in alcuna region mancheranno, è provato, come dice » Alberto, che la vermena del pesco s' innesta nel tronco della

» Spinamagna la quale è simile al Faggio, e le nespole cre-
» scono ancora in più quantità, e non fanno noccioli. »

(*) Qual sia giusta la mente di Alberto la *Spinamagna*, o sia *spina fagina*, meglio forse così detta ne' testi latini, che non *sagina* nella versione, è cosa assai incerta; come pur difficile si è il raffigurare più altre piante dallo stesso Alberto ricordate. » In libello Alberti Magni de Mi-
» rabilibus Mundi (così il Gesnero) diversa herbarum nomina etc. cor-
» ruptissima leguntur. Haec legat qui bonas horas male occupare volet. »
Il Crescenzio per sì fatte esperienze da se inutilmente tentate, si valse della Spinalba: confessando però ingenuamente di avere più volte innestato il Nespolo nel Pero, nel Melo, nel Cotogno, e nella detta Spinalba, e non averlo trovato senza nocciolo, nè crescere in quantità.

NB. Io dubito che i TT. Lat. stampati sieno in questo luogo scorretti, e che non debbano recitare nè *spina magna* nè *spina sagina* o *fagina* e che sieno da leggere come li lesse ne' TT. a penna il postillatore della mia stampa: » Frater Albertus autem dicit quod quando insi-
» tio fit de eis in truncum alterius generis, scilicet mali, vel piri, vel
» etiam alicuius spinae, quod tunc fructus eius multum excrescit in
» quantitate, sed non producit ossa. Ego autem saepe inserui nespula
» in pirum, et malum et coctonum et spinam albam, et numquam in-
» veni ossibus carere nec in quantitate augeri. » In questo brano di *spina magna* nè di *spina sagina* o *fagina* non si fa motto.

Quello che posso dire egli è questo per altro, che un tale innestamento si ripete nel lib. VIII. Cap. VII. dove della *spina* e della *fagina* si fanno due cose distinte e non una sola come si fa in questo luogo; e molto ragionevolmente secondo mio avviso. Ma mi riserbo a parlarne ivi più largamente, bastandomi qui di allegare il T. Lat. come ivi si legge: *Item si persicus inseratur in spinam vel faginam proveniunt maiora et meliora:* Vedi mia nota critica ivi. *Giunta del Correttor Veronese.*

CAPO XVII.

(16) » E propriamente i suoi semi, e le sue foglie secche, *ri-*
» *muovano* il puzzo delle ditella, e dell'anguinaia . . . . . . e le
» sue foglie, quando saranno cotte in vino, e se ne farà im-
» piastro, mitiga fortemente il dolor del capo. »

Lessi *rimuovono* colla Crusca alla voce *ditello*, che ne allega il passo presente. Qualche varietà di lezione presenta il T. Lat. » Et eius folia » cum vino decoquantur, et fit inde emplastrum, sedant sodam vehe- » mentem. » Il T. Germ. spiega così: » Anche se le sue foglie sieno » cotte in vino, a modo d'empiastro, fanno tacere la malattia così detta » soda per forte che essa sia. »

(17) O mischieràle (le noci) con cipolle, la qual cosa ezian- » dio toglie *la forza* loro.

È manifesto dall' originale latino, che leggere si doveva l'*afrezza loro* » vel cepis miscebis, quod etiam eis acredinem tollitur » (sic: forse *tollit*). Usatissima è dal volgarizzatore di questo trattato d'Agricoltura la voce *afrezza,* trovandosi per atto d' esempio nel 5. 11. 2. e 5. 19. 20. e 5. 20. 12. e 6. 23. 6. e 6. 94. 3. Ma conciossiachè la voce *forza* può comechessia scusare l'altra dizione *afrezza,* io non muovo il testo, e potrà la mia chiosa spiegare il testo.

CAPO XVIII.

(18) » Le verdi sono men calde che le secche, ed hanno alquanto *d'umitade.* »

Questa lezione *umitade* si vuol correggere, la quale è guasta, ed è una storpiatura della lezione *umiditade*; ma dal copiatore, o dal lettore del testo antico fu trovata un' abbreviatura, che volle esser simile a quella della stampa antica di Venezia 1495. Recato abbiamo la scrittura colla lezione di tutti i testi.

(19) » Ancora con mele, e con ruta fa prode alla contorsion » de' nervi, *e falla soda.*

Alcuni testi a penna leggono *alla torsion de' vermi,* come ci fanno sapere i Sigg. Accademici della Crusca alla voce *contorsione*; variante che quel che può valer vaglia; il testo latino legge *confert torsioni nervorum,* nè variante alcuna ci apporta il postillatore. Spero che sarò scusato se una variante lezione io proponga, ipoteticamente leggendo *e fa la soda.* Si parla della corteccia del noce, e delle sue foglie, e veramente io non so che della cenere del noce si costumasse fare la soda, la quale si fa ora della cenere d' una pianta, che volgarmente si chiama Priscolo, o della cenere dell'erba cali,

e vattene là. La lezione *e falla soda* non sembra potersi leggere in questo modo, al quale corrisponderebbe il latino *et facit solidam*, quando abbiam veramente questo latino: *Item cum melle et ruta confert torsioni nervorum, et facit sodam.* Questa voce *sodam* ci è conservata nel volgarizzamento toscano, e ci è conservata altresì nel tedesco. Che vorrebbe dunque essere? Per buona ventura troviamo la spiegazione di questa voce nel Cap. XVII. di questo libro (Vedi la Nota critica §. 16.) dove nel T. Lat. allegatovi si dice che le foglie della Mortella fattone empiastro *sedant sodam vehementem* ed il tedesco spiega *fanno tacere la malattia così detta soda per forte che essa sia.* Ed in questo passo che qui siamo per ispiegare, il tedesco dice che *l' impiastro fatto del mele e della ruta e della corteccia del noce si leghi sopra il male del nervo e lo fa passare.* Conseguentemente la lezione toscana *e falla soda* dee valere *che fa prode alla soda,* e perciò crederci che si potesse leggere col MS. Marciano volgare *fa prode alla contorsion de' nervi e alla soda,* o forse il Testo citato si dovea leggere *e fa alla soda.* Il Sansovino per congettura fatta forse sui TT. Lat. così spiega *ancora con mele e con ruta fa pro al dolor de' nervi, e fa duro, e fa l'antico dolor del strozule ritornare.* Ma secondo mio avviso non è questo suo che ghiribizzo ingegnoso e non vero. Le St. Ant. trovando forse difficoltà insuperabile, saltarono il passo a piè pari.

CAPO XIX.

(20) » Ma meglio alligna (l'ulivo), e cresce dalle piante e » da rami in terra fitti, e spezialmente quando son grossi. Perchè si maravigliò Virgilio, un ramo d'ulivo, quasi secco, fitto » in terra aver pullulato. Le quali quando si pongono nel posticcio ecc. »

Questo passo è vizioso, ma il vizio dee venire dall' originale latino e toscano; avendo avuto il volgarizzatore la lezione latina, come è in molte stampe anche adesso, certamente in quella di Basilea, la quale così legge: » Sed a plantis evulsis et ramis in terram infixis melius convalescit. » e la postilla a mano aggiugne al branetto et ramis *grossioribus praesertim.* Segue il testo latino di Basilea » Propter quod miratus fuit Virgilius: Ramum olivae qui fere siccus videbatur, pullulasse eum in terram fuisset infixus. Quae cum ponuntur in pastino etc. » Il qual latino a capello risponde al toscano volgarizzamento sopra allegato. Adun-

que il vizio del sentimento che è nel toscano è dal testo latino, che egli ebbe dinanzi nel fare la traduzione. Or mi sia lecito, se potrò, diradar queste tenebre e nel concetto aspergere qualche lume. Questo già fece il dotto postillatore del mio testo latino, aggiugnendo alla stampa un brano che tolse dai migliori testi; ecco dunque il testo con le postille le quali distinguerò con altro carattere » Sed a plantis evulsis et » ramis *grossioribus praesertim*, in terram infixis melius convalescit. » Propter quod miratus fuit Virgilius: Ramum olivae, qui fere siccus » videbatur, pullulasse cum in terram fuisset infixus. *Grossitudine igi-* » *tur brachii, vel parum minus, virides et succosae proe caeteris eli-* » *guntur*, quae cum ponuntur in pastino etc. » E qui nel termine si fa allusione alle piante dalla parte di sotto infrante, che furono dette doversi piantare. Ecco lastricata la via per uscire di tanto impaccio, e di tanto huio. Prego di aggiugnere un solo punto interrogativo al branetto » Propter quod miratus etc. cum in terram fuisset infixus? E manifestamente si vegga un glossema, che il saputello del copiatore latino mettea dirimpetto al testo, ma fuori; per modo di una obbiezione che egli faceva al testo; e che nel testo medesimo, fu poscia introdotto, come mille volte è avvenuto. Ma quello che peggio si è, dopo fatta una giunta al testo così importuna, fu dal testo latino levato un brano, che è quello da me segnato come mancante nella stampa, ed aggiuntovi coll' aiuto dei testi a penna. Ma di questo difetto abbiam bene una margine, che è restata, la quale ce ne toglie ogni dubbio. S'osservi un poco quel pronome relativo *quae* nel fine del latino *quae cum ponuntur in pastino etc.* e l'italiano legge assai fedelmente: *le quali quando si pongono nel posticcio etc.* Questo pronome relativo femminino è riferito a quel brano, che manca nella stampa e perciò sì nella stampa latina, e sì nella volgare sta in aria sospeso, nè si può indovinare, dove vada a battere. Le stampe antiche del volgarizzamento sopra i miglior testi a penna ci diedero assai ben composta la traduzione, com'io l' ho divisata nè piu nè manco. » Ma meglio alligna, » e cresce dalle piante, e da' rami in terra fitti, e spezialmente quando » son grossi. Vogliono dunque esser di grossezza d' un braccio, o poco » meno, e sopra tutte l' altre verdi, e sugose si scelgono, le quali quando » si pongono nel posticcio etc. » Questo glossema trovo essere stato sul T. Lat. letto eziandio dal Traduttore Ted. e lo trovai ne' medesimi MSS. Marciani latini.

(21) » E se vuoi ordinare uliveto, dei fare uno di lunge dall'altro venti, o venticinque piedi. »

Il T. Latino legge: » Si olivetum constituas sint a se distinctae (*oleae*) » viginti quinque pedibus. » La postilla a mano della mia stampa legge *quindecim aut viginti* come legge anche il T. Germ. Il MS. Marc. pec. XXV. vel XX.; così anche il MS. cart. lat. Ed il MS. Marc. volgare legge XXV. o XXX. piedi o più.

(22) » Le piccole piante, che sono nel semenzajo, o vero » posticcio, si cavino: e quando saranno cresciute, tre volte la » state, o due almeno, si convengono cavare, e *liberarlo* da » tutte l'erbe, che nascessero dattorno. »

Emendai leggendo *liberarle* col testo originale latino, e con le stampe antiche, e colla ragione del buon contesto, conciossiachè non sono da cavare queste erbe dattorno al posticcio, che sarebbe opera e fatica gittata, ma sono da cavare dattorno a ciascuna pianterella del posticcio e tutte liberarnele, acciocchè queste erbe non gabellassero al polloncello di quel sugo che a miglior uopo è da lasciar tutto a lui.

(23) » E le mezzanamente mature son men *nocive* che le nere, e acerbe, per la pochezza della loro untuosità e lazzitade.»

Sembra al tutto da doversi correggere la lezione *nocive* nell' altra *nutritive*, sulla scorta del Testo Lat. che così legge » Mediocres vero mi» nus nigris sunt nutritivae, propter ventositatem suaeque ponticitatis » privationem et paucitatem. » Ancho il contesto medesimo esigo questa lezione facendosi in questo luogo il confronto delle olive nere colle men nere ossia mezzanamente mature. E le nere di sopra furono dette molto nutritivo con questo brano » nigrae quidem maturae calidae sunt et temperate humidae, quare cibus earum est multum nutribilis etc. » dove anche il volgarizzatore tradusse » *il lor cibo è molto nutribile* e conseguentemente anche in questo luogo dovea recitare » *e le mezzanamente mature son meno nutribili;* ma ebbe il Test. Orig. colla leziono sbagliata *mediocres vero minus nigris sunt nocivae*: quale ebbero eziandio il Sansovino ed il Traduttore Tedesco. Ma il fatto è questo, che si dee leggere colla stampa di Basilea 1538 » *mediocres vero minus nigris sunt nutritivae.* Eziandio dalla tela del discorso seguente sulla lazzitade dell' olio si trae come è irragionevole la lezione *nocive* da me rifiutata. Vegga dunque il lettore a sua posta il rimanente del capo.

(24) » E certe allora colte, e serbate, durano, e si matu-
» rano solamente nella State seguente, come sono le pere
» *ruggini.* »

Questa lezione che porge le pere ruggini è da sospettare per falsa come errore del T. Lat. mal letto dal traduttore. Il T. Lat. così legge nella St. di Bas. 1538: *Et quaedam si sunt collecta et servata in sequenti tantum maturantur aestate ut pira regina.* Anche il Traduttore Ted. così lesse: *Alcune si conservano fino alla seguente Estate, le quali sono in italiano chiamate regine.*

La Crusca alla voce Ruggine add: dice esser nome che si dà a una sorta di pera, macchiata del color della ruggine, che oggi più comunemente si dice *pera roggia,* e ne allega questo unico esempio del Cresc. che essendo di dubbia fede ne è troppo debole appoggio. Moltò più che la Cr. medesima alla voce roggio dice: *E anche aggiunto di colore simigliante alla ruggine ; onde roggi si dicono alcuni pomi di sì fatto colore.* Qui non si dice delle pere, ma de' pomi che veramente esistono e nel Veneto sono detti *pomi ruzeni.* Ma le pere ruggine o roggie, come tu voglia meglio chiamarle, rimangono di dubbia lezione e forse di dubbia esistenza.

(25) » Ma nel magro arido, e cretoso terreno faranno mi-
» nori, e più dure le pere, ed essi arbori piccoli, e quasi con-
» sunti, per vecchiezza, e massimamente *ove* salsuggine, o amà-
» ritudine di terreno *ha le sue radici.* »

È veramente barbara, e non più udita questa forma di dire che la salsuggine, o la amaritudine di terreno abbia le sue radici dovechessia, nè di questi traslati sì arditi ed improprii non se ne veggono contaminare, ed adulterare questa castissima, ed aurea scrittura del Crescenzio. Ma la colpa fu dei correttori, che hanno alterata la antica scrittura. Così ne' codici si volle avere trovato scritto l' ultimo brano: » ove » salsuggine, o amaritudine di terreno ale sue radici. »

Io dunque ho ben diritto di leggere con più ragionevolezza » ov' è » salsuggine, o amaritudine di terreno a le sue radici. » Sarà poi questa la lezion vera del traduttore, o sola una mia chiosa, che doni perfezionamento all' autore? Questa non è altro che la lezion dell' autore, così

leggendo l'originale latino. » Et maxime ubi salsedo est, vel amaritudo » terrae ad ipsarum radices. » Com'è mai possibile che il traduttore leggesse, come fu fatto leggere fino adesso?

CAPO XXI.

(26) » E queste prugne, massimamente quelle che *non son* » *secche* hanno virtù di mitigare, e di raffreddare le interiora. »

I correttori Bolognesi corressero *massimamente quelle che son secche.* Io aspettava che la omissione della particella *non* venisse da isbadataggine; ma sul testo latino ho veduto l'appoggio di questa lor correzione, e perciò anch'io la adotto; il latino legge » Et haec magis sicca » habent virtutem infrigidandi, et intestina leniendi. »

CAPO XXVI.

(27) » La Quercia, il Rovero, il Cerro sono arbori grandi, i » quali sono quasi della medesima natura etc. »

(*) Tre spezie di Quercia qui distingue l'autore. I. La comune di basso pedale, i cui rami in larghezza molto si diffondono, di legno durissimo, che sotterra, eziandio in umidi luoghi, non si corrompe, anzi vie più sempre s'indura. II. Quella il cui pedale assai cresce in altezza, di legno saldo bensì, ma alquanto più dolce e per conseguenza a diversi lavorii più atto, detta per l'ampiezza delle sue foglie dagli antichi Botanici *Platiphyllos,* da Toscani *Farnia,* da noi Bolognesi *Rovere.* III. Quella di ghianda amara, di legno presso che intrattabile, che universalmente in Italia *Cerro* è chiamata.

Il Linneo comprende le due prime, come se fossero una sola, sotto la generale denominazione di *Quercus Robur.* La terza da lui è detta *Quercus Ægilops.* Di queste tre spezie di Quercia che sono le principali, appena si trova che altri dopo il Crescenzio, abbia aggiustatamente scritto, fuori che il Cesalpino al Lib. 2. Cap. 2.

CAPO XXXI.

(28) » L'Abete, *che* volgarmente si chiama Piella, e Larice » sono quasi una medesima cosa. »

(*) Nel Testo Latino meglio si riconoscono per tre alberi distinti: *Abies, et quae vulgo vocatur Piella, et Arese, fere eadem sunt arbores.*

E veramente tutti questi alberi dal Linneo ugualmente sono riguardati, come spezie di Pino. L'Abete è detto da lui ***Pinus Picea***, la Piella ***Pinus Abies***, e il Larice, o Arese ***Pinus Larix:*** nel che veramente allontanasi questo celebre autore dal linguaggio do' Botanici, che lo avevano preceduto; i quali generalmente, non all'Abete più comune in Italia, ma alla Piella, che è ***l' Abies tenuiore folio fructu deorsum inflexo*** del Tournefort, dato avevano il nome di ***Picea***.

NB. Il medesimo volgarizzatore nel fine di questo capo fa due differenti alberi dell'Abete, e della Piella, così dicendo: ***L'Abete, e la Piella agevolmente per l'acqua diventano viziosi.*** Le stampe antiche così incominciano questo capo. » L' Abete, la Piella, e 'l Larese quasi sono una » medesima cosa. » Nel Testo dell' Inferigno, dovo si legge » L'Abete » cho volgarmente si chiama ***Piella e Larice*** son quasi una medesima » cosa, li quali non si cultivano » nei testi a penna vollo essere scritto ***Piella ellarice*** e doveva essere così lotto » L' abete che si chiama Piella » e 'l Larice son quasi una medesima cosa, li quali non si cultivano. » I due plurali ***li quali*** non si ***cultivano*** ben gridano altamente ed a chiare note che si volle dire non già che l'Abete si chiama Piella e Larice, ma si volle dire l' Abete (che volgarmente si chiama Piella) e 'l Larice son quasi una medesima cosa, li quali non si cultivano.

Resta da fare una correzione alla Crusca, all' uopo di questo luogo. Tutti i TT. latini e volgari stampati e MSS. ch'io vidi leggono ***Piella*** e non altrimenti ***Piolla***; di che la Crusca fece non bene a mio credere di registrare ***Piolla*** in tema di voce con questo unico esempio, e alla voce ***Larice*** fece non bene di leggere questo esempio colla leziono ***Piolla***. La St. citata dalla Crusca ed ivi allegata non legge ***Piolla*** come dalla Crusca è fatta leggere erroneamente, ma legge Piella con tutti i TT. MSS. e St. latini e toscani. ***(Nota del Corr. Ver.)***

CAPO XXXII.

(29) » L'Amedano, cioè Ontano etc. è legno *utile* per met- » tere in edificii. Ma è necessario, e utile, se è da piantar in » luogo umido di fondamento. »

Dal contesto ognun vede, che la lezione ***è legno utile*** vi sta molto a disagio, e che meglio sarebbe da leggere, per servire al contesto, ***è legno inutile*** e allora assai ben calza l' avversativa, ***ma è necessario e utile se, ec.*** Tuttavia le medesime stampe antiche sono in ciò di concordia col nostro

testo. Ma il testo originale latino mi appoggia a correggere questo errore, siccome feci sull'autorità del MS. volgare Marciano. » *Fabricis » inutilis* est, sed necessaria, et utilis, si locus humidus fundamentis *planandus* (Ms. palandus *est*). » Non vo' tacere una savia lezione, che hanno le stampe antiche, la quale confronta colla variante latina *palandus est.* » Ed è legno utile, per mettere in edificii; ma è necessario ed » utile se si vorrà palare i fondamenti d'alcuno umido luoco. » Anche non sarà inutile a' dotti lettori di far osservare che questo brano è tratto da Palladio lib. XII. tit. XV. N. 2. Novembre che così legge: *Alnus fabricae inutilis, sed necessaria si humidus locus ad accipienda fundamenta palandus est.*

CAPO XXXIV.

(30) » L'Avornio è arbore piccolo, il quale simigliantemente nasce in alpi ecc. »

(*) Nel latino: *Avornus est arbor parva, quae similiter circa alpes oritur.* Il suo nome presso il Linneo è *Cytisus Laburnum.* A' nostri tempi più comunemente in Italia chiamasi *Maio*, dal Cesalpino non pertanto è detto *Laburnum vulgo Avornellum.*

CAPO XXXVI.

(31) » Del suo legno (del basso) si fa ottimi pettini, e cuc- » chiai, e manichi di coltellini, e scacchi, o *tavolelle.* »

Leggi *e tavolelle* col testo latino, e colla Crusca alla voce *scacco.*

CAPO XXXVII.

(32) » Il *Brillo*, è un piccolo arbucello, il quale nasce nel- » l'arene de' fiumi. »

(*) Nel latino *Brillus est arbuscula parva, quae in arenis fluviorum oritur.* È pianta che si connumera tra i salci, dal Linneo detta *Salix helix.*

CAPO XLII.

(33) » E il suo legno (del Frassino) assai è buono per » fuoco, e ottimo per li cerchi delle botti, e de' tini *e per le » ruote de' carri.* »

Anche le stampe antiche ed il Sansovino leggono, *e per le ruote dei carri*. Ed il MS. Marciano similmente *e per ruote da carri*. Tuttavia qualche sospetto mi viene che il traduttore o non leggesse, o non volgarizzasse rettamente il testo originale latino, che nella stampa di Basilea 1538 legge » Eius lignum satis igni competit, et est optimum pro cir- » culis vegetum et cadorum, et scalis *turrium*. » (Altri TT. *et salis curruum*).

L'ultima voce del MS. Marciano pecorino si legge *curium:* e nel MS. cartaceo si legge *currium:* e par ragionevole di recitare *curruum* come ha letto il traduttore toscano *de' carri*.

Qui dunque abbiamo la lezione *et pro scalis curruum* la quale porgerebbe in volgare *e per le scale de' carri* le quali sarebbero que' pivuoli che nel letto del carro si veggono posti a' due lati.

CAPO XLIII.

(34) » Il *Frassignuolo* è arbore simigliante al Frassino nel » legno, e nelle fronde. »

(*) Nel latino *Fraxinagolus est arbor Fraxino in frondibus, et ligno similis*. La descrizione che segue appresso, mostra ad evidenza, che qui trattasi dell' albero detto già da' Botanici *Lotus*, e da altri *Celtis* segnatamente dal Linneo *Celtis australis:* e quantunque il suo volgar nome in Bologna, a' tempi nostri, sia quello di *Facanapa*, che nondimeno anticamente si chiamasse ancora *Frassinago*, ne fa fede una via dello stesso nome dentro le mura della città, in cui doveva già essere un grosso albero di questa spezie, e dove pure al dì d'oggi, in una siepe se ne veggono, benchè poco sparsi in rami, alquanti vecchissimi pedali. Dal volgar nome *Frassinago* si è fatto il *Fraxinagolus* del Crescenzio, e da questo il *Frassignuolo* del suo traduttore.

CAPO XLVIII.

(35) » Ha virtù (il zucchero rosato) di costringere, e di » confortare, e vale contr'alla dissenteria, e la *dienteria*, e la » diarria. »

Questo morbo *dienteria* sarà bene difficil cosa trovarlo dai medici eziandio i più eruditi, e più dotti. Il testo originale latino ci dà la vera lezione così leggendo. » *Et valet contra dissenteriam, et lienteriam, et diarriam*. Ben vedi come la lezione *dienteria* non è altro che una guasta-

tura della vera lezione *lienteria*, che debbe essere in sua casa rimessa, cacciandone la falsa ed adultera. *Lienteria* è voce medica, nel Forcellini eziandio registrata, ed è una sorte di infermità degli intestini, per la quale sono evacuati i cibi crudi e indigesti. Questo luogo del Crescenzio fu già così emendato dal Vocabolario di Napoli, che questo esempio allega per appoggio della voce *Lienteria*. Era da dire con quale autorità fu corretto. E così dovea farsi dagli editori Milanesi, che nella loro ristampa del Crescenzio in questo luogo non leggono *dienteria*, nè *lienteria*, ma *dissuria*, ma credo che correggessero capricciosamente al lor solito

Dall' Alberti a rincalzo di questa voce fu già allegato il Crescenzio apportandone quest' altro brano » L' appetito canino è frequentemente accompagnato da lienteria, o altro flusso celiaco. » Io credo da notare ai lettori di questo Crescenzio, che cercherebbero in vano questo passo per tutta l' opera conciossiachè tutta tutta la ho letta e studiata, e nol vi trovai. Ma siami qui permesso di dire ai dotti Italiani, che l' Alberti ha pure un gran merito colle italiane lettere, perocchè lavorò molto di forza in servizio del nostro Vocabolario, ed è pure una maraviglia che bastasse a fare egli solo quello che fece; ma un gran danno egli è pure che più squisita accuratezza non v' abbia usata, e che non citasse i luoghi delle opere, di cui fece lo spoglio a corredo del Dizionario. Ed il peggio si è che non so quanto sia da aggiustare a lui fede, che i passi allegati sien veramente dell' opera, o dell' autor che egli allega, conciossiachè fu trovato alle volte in fallo. Per esempio egli cita per appoggio della voce *Accia* in significato di *Scure* l' Ariosto nel Furioso; ma chi troverebbe in Ariosto questo esempio, se dell' Ariosto non è, ma è del Berni nel suo Orlando Innamorato; nel cui Tomo primo, canto 7. stanza 41. si legge l' esempio dall' Alberti allegato *Il Danese adirato piglia un' accia*. Così pure egli apporta nel suo Dizionario la voce *Caserino* in significato di Casettino, e ne reca l' autorità Cat. Lett. ma questa voce *Caserino* si legge nella stampa di Aldo, che non è la citata, e la Giuntina in tutte le varie impressioni, che tre almeno ne vidi e considerai, si legge *Casettino*, voce allegata dalla Crusca con questo medesimo esempio del Caro Lettere Vol. 1. pag. 21. *Ha, replicò Pippetto, un casettino mezzo rovinato e mezzo per rovinare*. Così vorrei sapere in qual luogo del Galateo, o su qual edizione avesse l' Alberti trovata la parola *Abile* per Facoltoso e l' esempio che egli ne apporta del Casa Gal. » Perchè un nobile poco » abile, poco volentieri vede gli sfoggi di una etc. » Del mio parere è anche il Signor Gherardini nelle sue osservazioni additate ai futuri vocabolaristi, alla voce *Abile*; dove dice di non avere trovato nel Galateo

questo esempio; nè lo trovò eziandio il Chiarissimo Abate Paolo Zanotti, e perciò dalle Giunte da fare alla Crusca lo schiuse. E già chi attentamente osserva questo esempio egli non ha nè il numero, nè il colorito del Galateo, che è scrittura la più elegante di Monsignor Dalla Casa. Non vorrei per altro che si credesse ch' io disprezzassi i gran meriti dell' Alberti col Dizionario Italiano, che assai gli stimo, ma volli far sapere, come ogni cosa non è da credergli ciecamente e passargliela buona a chiusi occhi, anzi è da stare ben sull' avviso sulle sue citazioni dei varii autori. Così non vorrei che altri per avventura credesse ch' io biasimassi la edizione delle lettere del Caro fatta da Aldo che anzi anch' io credo vincere lei di bontà la citata dagli Accademici, e ben fece il Comino di darne la sua ristampa collazionata, ed in assaissimi luoghi corretta coll' aiuto della impressione aldina. Ma delle due lezioni *Caserino* e *casettino,* se stato ne foss' io il correttore, avrei rifiutata la variante aldina *caserino* e adottata, e tenuta nel testo l' altra *casettino,* che ha troppo meglio dell' altra la foggia e l' aria, non che toscana, ma anche semplicemente italiana.

CAPO XLIX.

(36) » Contra 'l tramortimento, e contra 'l mal di cuore si » dia il diantos, cioè il lattovaro suo con vino. Anche si fac- » cia decozione de' suoi fiori in vino, e cotal vino *si dia al pre- » detto malato. Contro* alla frigidità dello stomaco, e a confortar » la digestione si dia il diantos, o si dia il vino della decozion » de' fiori e del mastico. »

Il traduttor toscauo mostra aver letto il testo latino così: » contra » syncopim et cardiacam detur dianthos cum vino. Item aliter fiat deco- » ctio florum in vino, et tale vinum *detur patienti. Contra* frigiditatem » stomachi, et ad digestionem confortandam detur dianthos vel vinum » decoctionis florum et mastichis. »

Che abbia così letto e non altrimenti, spegne ogni dubbio quell' aggiunto alla voce malatto *predetto.*

Ma nel latino stampato si legge variatamente nella puntatura da essere contro alla frigidità dello stomaco la decozione de' fiori del ramerino in vino; così leggendosi: *item aliter fiat decoctio florum in vino, et tale vinum detur patienti (sic* e non altrimenti *praedicto patienti) contra frigiditatem stomachi,* il cui volgare sarebbe nella seguente lezione: *anche si faccia decozione de' suoi fiori in vino, e cotal vino si dia* al

malato (non *al predetto malato*) contro *alla frigidità dello stomaco. E a confortare la digestione si dia* ecc.

La variata lezione porge varianza di concetto nell' uso medicinale, la quale rimetto al giudizio de' medici dalla cui parte stia la ragione od il torto.

Il traduttore tedesco mostra avere vagheggiata la sentenza della lezione latina stampata. Il Sansovino omette la parte medicinale intera del ramerino: e le St. Ant. sono colla stampa citata, come esser deggiono, essendo la traduzione toscana medesima, non possibile a variare per l'aggiunto *predetto* nella lezione — si dia al predetto malato —, che vuol certamente avere rapporto al brano antecedente e non al seguente.

CAP. LI.

(37) » Se la terra dove si pianta sia cretosa poi vi si ponga » sopra la creta. »

Questo passo nella edizione Bolognese trovo riformato così: » *La terra dove si pianta sia cretosa ec.* » e fu così conformato al T. Lat. » stampato di Basilea che così recita: *Terra ubi plantatur cretosa sit,* » *deinde creta superponatur.* »

La stampa citata nella lezione da me seguitata ha parimente l' appoggio dei MSS. Marciani che così leggono » si terra ubi plantatur cretosa fuerit (MS. pecorino *existit*) deinde creta superponatur » Così leggono colla st. cit. anche le st. ant. ed il Sansovino, e perciò non trovo il bisogno di mutar la lezione della St. cit.

CAP. LIV.

(38) » Il seccomoro è un piccolo arbore, simigliante quasi » al sanguine ecc. »

(*) Il vero Seccomoro, o Siccomoro, è una spezie di Fico propria dell' Egitto. Qui il Crescenzio, sotto un tal nome, intese un albero de' nostri monti, il quale dalla succinta descrizione, che egli ne ha lasciata, non oscuramente si riconosce per lo Pistacchio salvatico detto già da molti Botanici *Staphylodendron*, e dal Linneo *Staphylaea pinnata*.

CAPO LVII.

(39) » La *Spinagiudaica* è migliore di tutte le spine per siepi ecc.»

* *Spina Giudaica* quella da noi è detta, che in Toscana chiamasi *Spina Marruca,* cioè a dire il *Rhamnus Paliurus* del Linneo.

CAPO LIX.

(40) » La scopa è arbucello molto piccolo, quasi simigliante » al ginepro ecc.»

* Intendesi qui la pianta, di cui è abbondanza nelle nostre colline, detta dal Linneo *Erica arborea.*

CAPO LXI.

(41) » Anche se ne fa *scale* di carri (dell' olmo) e fusoli di » molini, e a questi si convien molto.»

Non fia discaro al lettore, ch' io gli ponga sott'occhio la lezione originale latina, la quale accusa di difetto il volgarizzamento italiano o certo il testo dell' Inferigno; e le stampe antiche ch' io vidi, non pure non correggono la citata, ma sono peggio difettose in questo passo. Adunque così recita il testo latino» Item fiunt mozoli rotarum, et fusuli molendi- » norum et scalae turrium. (Leggi qui *salae curruum,* co' migliori MSS.) » Il primo membretto di questo latino tu lo vedi mancare nel nostro testo volgarizzato, che sarebbe a leggere toscanamente così: *Anche se ne fanno mozzi di ruote.* Egli è un peccato che sia corsa nel testo questa omissione, e non so se i primi compilatori del Vocabolario della Crusca pigliassero di qui questa voce *mozzo* la quale registrarono alla voce *Mozzo* §. 1. *Mozzo della ruota etc.* e non ne arrecarono esempio, come di far costumarono dapprincipio.

Ma quello che più rileva all' uopo di questo brano scorretto nella stampa dello Inferigno è la voce *scale di carri,* la quale si dovea meglio recitare nel capo 42. (Vedi mia nota N. 53.) Questa lezione è da doversi emendare *sale di carri,* come la Crusca recita alla voce Sala §. 5. dove definisce così: Sala si dice anche quel legno che entra ne' mozzi delle ruote di carri, carrozze, o simili intorno all' estremità del quale esse girano. Lat. axis. Greco. ἄξων Cr. 5. 61. 1. L' olmo è arbore noto ec. Del suo legno si fanno le travi ec. Anche se ne fa sale di carri e fusoli di mulini.

Questa sentenza degli Accademici sulla voce *Sala* ha per appoggio l' uso altresì che ne fece il Salvini Georg. lib. III. *Vola la sala calda dalla forza.* E Eneide lib. V. *Si abbassan l' onde, e il gonfio mar si*

stende sotto la sala del cocchio che tuona. Anche il traduttore tedesco mostra aver letto il Latino così: *item fiunt mozoli rotarum et fusoli molendinorum et salae curruum.*

CAPO LXII.

(42) » Il Vinco è arbore noto, il quale si pianta come il » salcio ecc. »

* E spezie appunto di salcio si è il Vinco; cioè quella che dal Linneo chiamasi *Salix vitellina* come *Salix alba* è per lui chiamato il salcio più grosso, e più comune.

CAPO LXIII.

(43) » Il *Judetto* è arbore noto, il quale non diventa gran- » de ecc.»

* Nel lat. *Videctus* (assai meglio che non come legge il testo di Basilea *vindectus*) est arbor nota, quae non efficitur magna etc. Videtto da noi dicesi una spezie pur di salcio, che dal maggior numero dei Botanici si denomina *Salix caprea.*

NB. A questa nota dei Bolognesi credo che sia da arrogere una conseguenza che ne deriva; che cioè la lezione *Judetto* vuol essere sconciatura della vera lezione *videtto*; e fu facile troppo a pigliare scambio dell' una lezione per l' altra, conciossiachè il cominciamento della lezione *videtto* negli antichi manuscritti sarebbe a vedere non altro che tre aste da leggere tanto *videtto* quanto *iudetto*, e conviene che molto ab antico fosse pigliato l' errore, conciossiachè le vecchie stampe eziandio leggono *iudetto* e nel titolo, e dentro al capo, e nell' indice, o vogliam dire nella Rubrica. Vollero aver sospettatone i Sigg. Accademici della Crusca, non apportando nel loro vocabolario la voce *Judetto*, e di ciò fecer bene. Che la lezione variante *videtto* sia la vera, grande argomento mi fa l' asserire gli annotatori Bolognesi, che ancora questo nome a Bologna conserva il Salce da' Botanici detto *Salix caprea*, e da questo argomento mi son lasciato condurre a conformare la lezione toscana alla lezione latina, e nel capitolo, e nel suo titolo, e nella rubrica leggere non *iudetto* ma *videtto* sull' autorità del MS. volgare Marciano che solo trovai leggere rettamente questi due passi. *Annotazione del Correttor Veronese.*

INCOMINCIA

IL

LIBRO SESTO

Degli Orti, e della natura e utilità così dell' erbe che si seminano in quelli, come dell' altre che in altri luoghi sanza industria naturalmente nascono.

A dover trattar degli Orti e della industria del loro cultivamento, e di tutte l'erbe che per alimento dell'uman corpo si seminano in quelli, dirò mischiatamente secondo l' ordine dell'a b c, di quelle che sanza operazion di uomo, per commistione degli alimenti (a) in altri luoghi nascono: le quali spesse volte usiamo, acciocchè per la lor virtù i corpi in alcuna infermità caduti, alla prima sanità si riducano, ovvero che innanzi al cadimento sani si servino: imperocchè il conoscimento di queste cose molto utile sarà a tutti, e massimamente agli abitanti nelle ville, dove la copia delle medicine non s'ha.

(a) *T. Lat.* elementorum.

CAP. I.

Della virtù dell'erbe in comune.

Diciamo adunque che l'arbore solo ha perfetta natura di pianta, e in quella le qualitadi elementali maggiormente si partono dall'eccellenze, le quali hanno in quelli semplici elementi. Ma l'erbe e i camangiari, secondo assai minor cagione, prendono la ragione e il nome di pianta, e le qualitadi elementali in quelle maggiormente sono acute, e meno dall' eccellenze de' semplici elementi partentisi. Perlaqualcosa ancora sono migliori, e perchè dal primo umore ingrassante in terra meno si partono, e non si levano alte, per la debol virtù dell'anime vegetabili in quelle, e in quanto sono più prossimane agli elementi, tanto sono più presso alla materia: e quella forma che è di vegetevole anima, meno vince in quelle, e però son più efficaci a trasmutare i corpi: e imperò maggiormente date sono alle medicine, che altra cosa. Dico adunque sì come dice Alberto Filosofo nobile, che alcune qualità hanno da componenti, alcune dalla composizione, e alcune dalla spezie, secondo le Stelle. Ma dai componenti hanno lo scaldare, lo raffreddare, inumidire e seccare. Ma dalla composizione hanno queste qualitadi rotte, e alcuna volta inerenti, e alcuna volta sottili e passanti. Imperocchè molte di quelle, se non hanno calori rotti in umido massimamente freddo, senza dubbio quelle cose che s' accostano, arderebbono e incenderebbono. Quel medesimo è della frigidità, che se rotta non fosse, mortificherebbe. Similmente è dell'umido e del secco: ed anche il caldo, il quale s' aggiugne a'fiori, non istarebbe, se non fosse rattenuto dall'umido e dal secco, alquanto passo: nè il secco passerebbe, se non ricevesse sottilità dall'umido, e aguzzamento dal caldo, e la retinenza dal freddo. Dalla specie hanno qualità e operazioni molte e mirabili, sì come quello che con alcuna virtù purga la collera, sí come la scamonea, e che per alcuna virtù purga la flemma, sì come l'ebbio, e altra la malinconia, sì come la sena, e così dell'altre. Ma queste virtù non hanno

da' primi componenti elementi, nè dalla composizione: imperocchè la composizione non dà virtù, ma alla virtù del componente ella dà modo d' aoperare (a), ovvero di patire: ma son queste qualitadi e operazioni cagionate dalle 'ntera sustanzia, dalle virtù celestiali, e dalla virtù dell' anima: imperocchè mai il caldo non purgherebbe, ma piuttosto consumerebbe, se dalla virtù celestiale non si criasse questa operazione. Imperocchè sì come nello 'ntelletto pratico sono forme, le quali movono per sè il corpo di colui, nel cui intelletto sono, e nell' estimazione degli animali son forme, che movono gli animali, così sono forme da' motori de' cieli nelle cose generate, influsse per figure di Stelle, che sono forme moventi, ancora per sè medesime, ad alcune cose, alle quali le qualità elementali per quel modo in niuno modo movono. Per esperimento sappiamo la forma della femmina per lo intelletto stante, movere a lussuria per sè medesima: e quella a sè move gli instromenti e i membri, per li quali s'adopera la lussuria. E similmente la forma dell' arte (b) per sè medesima move e addomanda gli strumenti al suo fine convenienti. E secondo questo modo più efficaci sono i movitori de' cieli, moventi le forme a movere, ovvero discorrere alle sue materie, le quali movono per movimento di Stelle e del Cielo, che sia l' anima ad influere cotali forme al corpo a sè congiunto. Queste forme continenti le materie delle cose da generare e da corrompere, con molti effetti si provano delle pietre e delle piante. Imperocchè molti effetti sono di pietre e di piante, i quali per esperimento s' imprendono in quelle cose, nelle quali studiano i magici, e per quelli maravigliose cose adoperano: e queste operazioni son quelle, le quali nè di composti elementi sono, nè di sua composizione secondo sè: ma sono delle forme, secondo che influsse sono, cioè discorse dalle intellettuali e separate sustanzie. Ancora è da sapere, che la materia niente adopera per sè, ma in ogni cosa patisce, e non sono se non tre cose formalmente

(a) *Alias* da operare. (1)
(b) *Alias* Dall' arte. (2)

nelle piante. Le forme che sono in loro, o elle sono complessionali, o elle son celestiali o animali d' anima vegetabile, la quale è in loro. E la forma della complessione è in loro assoluta o composta. Assoluta è sì come il caldo ed il freddo, l' umidità e secchezza: e queste assolute forme si variano, massimamente secondo due cose che sono nelle piante, delle quali l' una è la quantità degli elementi componenti secondo la virtù: imperocchè nell' una è più di calore, nell' altra più di freddezza. Ma l' altra cosa, perchè si varia questa forma in adoperare, è la natura del luogo, nel quale cresce. Le piante hanno le qualità de' luoghi, nei quali crescono, e secondo le diversità delle regioni si varia l'operazione delle qualità delle piante. Le piante radicalmente alla terra s' accostano, e hanno più della qualità del luogo, che tutte l' altre cose, le quali si movon da luogo a luogo, avvegnachè sieno, secondo il luogo, immobili: ma perchè son dure, non succianti gli umor de' luoghi, imperò non tanto, quanto le piante acquistano proprietà de' luoghi: e quelle ancora, che morbide sono primamente, e massimamente l' erbe, e succiano il nutrimento suo da' luoghi, sì come da alcun ventre: e queste medesime qualità composte diventano acute e deboli. Il calore si sottiglia per signoreggiamento del secco, debilitasi e impigrisce dall' umidità dell' acqua, e quindi si fa, che alcuna volta due piante hanno due qualità eguali secondo l'essenzia, e nientedimeno disagguagliatamente aoperano secondo quella, imperocchè la caldezza dell' una è aguta, e dell' altra è debole. E ancora si fa, che l' una più fortemente aopera in profondo e l' altra più forte nella superficie. Quella in verità che è in sottile umido, più forte passa nel profondo, ed a quello s' accosta e in quello si raguna la sua virtù, e quella che s' accosta al grosso del secco, forse è maggiore, e nientedimeno non aggiugne se non alla superficie, imperocchè passar non può la grossa secchezza sua; e in questo modo ancora il freddo è agguagliato al secco e all' umido. Imperocchè, avvegnachè ogni qualità operativa si fortifichi in grossa sustanzia, poichè l' avrà ricevuta, non pertanto la grossezza sua impedimentisce il passare, ed imperò meno aopera nell' altra, che la

minore ovvero l'eguale, la quale è in sustanzia sottile; e anche quella qualità attiva, la quale è in sostanza sottile, avvegnachè per la ventura maggior sia che l'altra, che è in sustanzia grossa; impertanto non compierà l'operazion sua, imperocchè evaporerà col sottile umido nel quale è, innanzi che compia l'operazion sua. Ma la secca per più tempo adopera, imperocchè quella qualità attiva è rattenuta in sustanzia grossa.

CAP. II.

Degl' Orti e della loro cultivazione.

Parlando generalmente degli Orti, dico prima, che l' aere desideran libero e temperato, o al temperato prossimano, e ciò è manifesto; imperocchè i tempi e i luoghi di troppa caldezza ovvero di freddezza temono. E in quegli l' erbe quasi all' ultima aridità pervengono, se allora da molte piove ovvero da bagnamento non s' ajutino. E similmente veggiamo, che i luoghi e i tempi non possono sostenere della mortificante frigidità. Ancora veggiamo, che ne' luoghi ombrosi di niuna ovvero poca utilità sono. E la terra desiderano mezza asciutta e umida piuttosto che secca; imperocchè la terra creta e l' argilla sono agli orti e a' loro cultivatori molto nimiche. E l' erbe nella troppo soluta terra poste nel principio di Primavera, ottimamente si producono, ma nella State si seccano. Ancora l' orto desidera d' essere innaffiato, e che sopra sè rivo abbia, per lo quale si possa per convenienti solchi, quando bisogno sarà, innaffiare. E se questo non puote avere, abbia in sè una piscina ovvero fonte o pozza che in luogo di rivo succeda. E se niuno di questi puote avere, facciansi molte fosse piccole per l' orto, nelle quali l' umor delle piove per alcun lungo tempo si ritenga. Onde Palladio nobilmente disse, che l' orto che al cielo temperato soggiace, e di fontaneo(a) umore innaffiato, è quasi libero, e non abbisogna d' alcuna scienza di se-

(a) *Al.* E di fontane o umore. (3)

minare. Anche richiede la terra grassissima e imperò nella più alta parte sua letame sempre abbia, il cui sugo quello da sè feconda. E di quello una volta ogni anno sed e' se n' ha abbondanza, catuno spazio degli orti s' ingrassi in quel tempo, che seminare ovvero piantar si dovranno. Sia ancora l' orto alla casa prossimano, ma il sito sia di lungi dall' aja, imperocchè la polvere della paglia ha per nimica, perchè fora e secca l' erbe. La venturosa postura dell' orto è quella, alla qual lievemente il piano inchinato, il corso dell' acqua discorrente per li spazj spartiti fa discorrere. Sed egli s' ha copia della terra agli orti disposta, le parti sue così sono da dividere, acciocchè quelle, nelle quali l' Autunno si semina, nel tempo del Verno si vanghino; e quelle che nella Primavera semineremo, nel tempo d' Autunno dobbiam cavare, acciocchè l' una e l' altra vangata si ricuoca per beneficio del caldo e del freddo. Ma ne' luoghi umidi da seminare, nella Primavera utile sarà, e appresso alla fine di Novembre far molti solchi concavi, a' quali discorra il soperchio umore dell' aje nel tempo della sementa, acciocchè più maturamente cotal luogo, quando i solchi saranno ripieni, si riempia (b) di semi. Ma se mancanza di terra s' abbia, in qualunque tempo dell' anno la terra intra umidità e siccità si trova iguale, si può lavorare, e incontanente seminare. Ma se ottimamente sarà ingrassata, quelle cose che seminate saranno, maggior riceveranno l' accrescimento; ma il pastino si faccia profondo. La prima volta grosso con vanga, e si spanda letame sopra la terra, e poi co' marroni ancora minutamente si pastini, e quanto far si può il letame e la terra si mischino, e in polvere si riducano. Ma quando sarà da seminare, con una fune si facciano ajuole quasi due o tre piedi ampie e lunghe quanto vorrai, sopra le quali si gitterà il seme, e col rastrello si copirrà. E s' alcuna cosa di terra dura nella superficie sarà rimasa, si triti, e di nuovo l' ajuole, cioè le porche si cuoprano di letame, e massimamente quando si fa sementa vernale, imperocchè ingrassa la terra, e 'l seme dal

(b) *Al.* Si riempian di semi. (4)

freddo difende. Ma l'erbe (c), cioè lattughe, bietole, borrana, cavoli e tutte l'altre, che nel luogo dove si fa il semenzajo predetto erano divelte, quando si fa il posticcio utilmente si piantano attorno alle porche, acciocchè sen' abbia la Quaresima seguente, e non faranno nocimento al semenzajo; e di quelle potrai quante vorrai serbar per seme. Puossi ancora negli orti far sementa di più erbe tutto 'l tempo dell'anno, nel quale l'aria e la terra naturalmente o per industria d'uomo si truovano iguali intra umidità e siccità, o che non partano troppo dall'egualità. Ma la principale e miglior sementa è in due modi. L'una è di Primavera, che si fa nel mese di Febbrajo ovvero di Marzo; l'altra Autunnale, che si fa del mese di Settembre ovvero d'Ottobre in tal modo, che ne' luoghi freddi l'Autunnale sementa più avaccio, e quella della Primavera più tardi si faccia. Ma nelle calde regioni l'Autunnale più tardi far si puote, e quella della Primavera più avaccio. Ma questo impertanto sappi, che ne' temperati luoghi e ne' caldi la sementa miglior si truova, se fatta sarà in fine di Novembre ovvero nel principio di Dicembre, che se del mese di Marzo o di Febbrajo si faccia (avvegnachè innanzi all' avvenimento di Febbrajo i semi non nascano) che molto più maturamente l' erbe per la Quaresima s'avranno, e i porri e le cipolle più tosto si potranno trasporre. E possonsi accomodevolmente seminar l'erbe separatamente e mescolatamente, imperocchè se mischiatamente si seminino, quando saranno cresciute, si divelgano quelle che saranno da trasporre, sì come cavoli, porri e cipolle. E di queste, quelle che traspor non si debbon, prima si divelgano (d), come gli atrebici e gli spinaci che non durano negli orti; rimangano la bietola e 'l pretosemolo e santoreggia e alcuni cavoli, ed alcune delle lattughe e de' finocchi e altre, le quali catuna a convenevole radezza ridotte si sarchieranno, acciocchè a dovuto compimento vengano. E l'erbe si debbono seminar più rade, che traspiantar non si dovranno; ma quelle che si tras-

(c) *Al.* All'erbe. (5)
(d) *Al.* E di queste, quelle che traspor non si debbon prima, si divelgano, come ecc. (6)

pongon, più fitte sono da seminare. Ed è da notare, che colà dove piantar si debbono i porri, cipolle e cavoli, fagiuoli, miglio, panìco, zucche, melloni, cocomeri, cedriuoli e poponi, si possono del mese di Dicembre, Gennajo e Febbrajo seminare tutte l'erbe che si consumano ovvero si traspiantano innanzi alla piantagione delle predette cose, sì come sono spinaci, atrebici, lattughe, cavoli, porrine, cipolline e tutte altre simili ; è da guardare, che i semi che si spargono, non sien corrotti; ed imperò da elegger sono quelli che hanno dentro farina bianca, e che maggiormente saranno pesanti e grassi e grossi, e ne' più di quegli sieno tali, che non avanzin l'età di un anno. Impertanto spesse volte adiviene, che i semi quantunque buoni sieno, se seminati saranno, non nascano per alcuna malizia de' corpi celesti impediti. Ed imperò utile spesse volte si truova seminarsi insieme diversi semi, acciocchè 'l tempo ad alcuno de' semi contrario, al tutto non ignudi la terra, avvegnachè le piante intra loro s' impediscano alcuna volta, siccome di sopra provato è nel libro secondo. Ma l' erbe il più delle volte veggiamo (e) comodevolmente insieme nascere e vivere, sì come apertamente si manifesta ne' prati ed in altri luoghi, ne' quali diverse erbe insieme, e rade volte solamente d' una generazione la natura per suo natural movimento produce, la quale seguitar dobbiamo in tutte le cose sì come guida. Ma sappi, che di tutte l' erbe ottima sementa è, quando la Luna sarà in crescimento, per la ragion che di sopra dissi nel libro secondo. E spesse volte addiviene, che non sia utile sementa che si fa, quando avrà proceduto troppo oltre con lo scemare. L' erbe si traspongono in terra ben lavorata, fatto il foro col palo o nelle porche o dattorno a molte porche, le quali sieno nuovamente seminate. Il traspiantamento si fa quasi di tutte erbe, trattone spinaci e atrebici e anèti in ogni tempo, nel quale le piante alquanto saranno cresciute, e la terra non sarà troppo secca, avvegna non sia molle sì come molte richieggono. Fassi il trapiantare, acciocchè 'l sapor dell' erbe in meglio si muti e di-

(e) *Al.* commodevolmente. (7)

mestichisi. E quelle che troppo spesse nate saranno, così rade si pongano, che sarchiar si possano e pervenire al dovuto accrescimento. E non è necessario nel trasporre fermar le radici; ma in alcune utile è tagliar la sommità delle radici, sì come nel trattato di catuna si manifesterà apertamente. Sarchiansi quante volte l'erbe nocive nascon tra loro, che così col sarchio come con mano ottimamente si tolgono, acciocchè alle migliori erbe non rubino il nutrimento. Fassi ancora sarchiamento, quando per lo peso della terra e per l'operazioni de' ventipiovoli e calcamento degli andanti la terra sarà troppo assodata; ma questo sappi, che quando la terra è troppo molle, non si tocchi; ma se sarà troppo secca, avvegnachè la terra muover non si possa, l' erbe nientedimeno col sarchietto si ricidano, la qual cosa molto farà pro agli orti. Avvengono agli orti molti nocumenti, imperocchè alcuna volta la necessità ci costrigne fare orto in terra troppo soda e cretosa, alla quale molto fa prode, se sabbione vi si mischi ovvero moltitudine di letame, e la terra spessamente si muova. E alcuna volta è sì rara, cioè asciutta, che l' umor ricevuto agevolmente si risolve, e l' orto nel tempo della State troppo si secca; al quale fa prode se vi si mescola letame e creta, se non può agevolmente innaffiarsi, o non piova per lungo tempo. Ma se l' orto è al postutto troppo acquoso, sia attorniato di grandi fossi, e per l' orto si facciano anche tali, che l' umore acquoso superchievole discorra alle parti estreme. Ma se sarà troppo secco e arido, non sia intorno affossato, imperocchè traggono l' umor dell' orto; e si lavori alto due piedi, imperocchè così coltivato abbandona la secchità. E nel tempo del gran caldo s' innaffi, e le piante piccole s'adombrino; e nel Verno freddo si cuoprano le nuove semente, acciocchè dal soverchio freddo, quelle che lavorate saranno non si corrompano. Contra le nebbie e rubigine, come dice Palladio, dei ardere paglie, e i purgamenti in più luoghi per l' orto disposti insieme tutti quando vedrai soprastar la nebbia. Contro alle lumache sieno raccoglitori, che quelle dell' orto rimuovano. Contro alla formiche, se hanno nell' orto foro, il cuor della coccoveggia al foro si ponga, sì come Pal-

ladio dice, ovvero con origano e zolfo trito spargi il forame. Se di fuori vengono, tutto lo spazio dell' orto con cenere ovvero di creta cigniamo: e se farai una linea d' olio, non ardiranno d' entrare infinattanto che sia secco. Ma questo è malagevole; ma sarà utile questo fare intorno all' arbore ch' ha le formiche. Contr' all' eruche, i semi che da seminar sono, di sugo di sopravvivolo sempre s' imbagnino, ovvero del sangue dell' eruche, ovvero per mano de' fanciulli si colgano e uccidansi, quando l' orto molestano. Il cece è da seminare intra i camangiari, come dice Palladio, per molte maraviglie. Acciocchè i camangiari infestevoli animali non generino, in cuojo (f) di testuggine tutti i semi che sparger dei, secca ovvero metti in più luoghi, o la menta semina tra 'l camangiare in molti luoghi, e massimamente intra i cavoli. Contro a' topi e talpe fa pro negli orti gatte o mansuete e dimestiche donnole. Alcuni i forami loro con creta e con sugo di cocomeri salvatichi empiono, e alcuni il foro con lavorìo (g) infino alla terra soda cavano, e poi pongono acqua nel forame, il quale è in terra soda, e uccidono l' animale, il quale esce quindi. E ancora ogni seme degli orti ovvero de' campi si potranno salvare da ogni male e nocevoli animali ovvero cose contraffatte, (h) se nel sugo delle radici de' cocomeri salvatichi e dell' eruche, mescolate insieme si macerino. L' erbe che si colgono per lo cibo, alcune si ricidono col coltello rasente terra, e di molte solo le foglie si colgono, le quali a dovuto crescimento sien pervenute, sì come s' osserva nella bietola, schiarèa, borrana, prezzemolo e cavoli; ma nel Verno i cavoli al tutto si ricidano. Ancora in tutte queste cose, fuori che nel prezzemolo e finocchio e salvia, e alcun' altre, se spesse volte lo stipite quando nato sarà e cresciuto, si tolga via, più lungo tempo verde e sanza

(f) Così leggi, colla lezione del T. Latino, e con tutta la ragionevolezza del discorso, come dimostrerò nella mia parte critica. *Alias.* Il cece è da seminare intra i camangiari, come dice Palladio, per molte maraviglie, acciocchè i camangiari, infestevoli animali non generino. In cuojo ecc. (8)

(g) *T. Lat.* cum pastino.

(h) *T. Lat.* aut monstris.

seme s'avrà. Ma per medicine si convien cogliere, poichè cominciano avere intera quantità, la quale è innanzi che de' fiori si varii il colore e caggiano. Ma i semi si colgono, poichè 'l loro termine è compiuto, e seccansi da loro la crudezza e l'acquositade. E le radici sono da corre, quando le foglie caggiono. I fiori coglier si vogliono, poichè interamente sono aperti innanzi che si disfacciano e caggiano. Ma tutta l'erba coglier si dee, quando alla sua integrità sarà pervenuta: e i frutti sono da cogliere, poichè finisce il compimento loro, e innanzi che sieno a cadere apparecchiati. E tutte cose che si colgono al discrescere della Luna, migliori sono e più conservevoli che quelle che si colgon nel crescimento. E simigliantemente tutte cose che si colgon nel tempo chiaro, son migliori che quelle che si colgono in disposizione d' umidità d' aria o prossimano a piova. E le salvatiche in veritade sono più forti che le dimestiche e di minor grandezza, secondo Plinio; e delle salvatiche quelle de' monti, e quelle i cui luoghi son ventosi; e i più alti son più forti. E quelle il cui colore sarà più tinto e il sapore più apparente e l'odor più forte, saranno in sua generazion più potenti. Ancora sappi, che la virtù dell'erbe s'addebolisce in due o in tre anni al più. L'erbe e i fiori e i semi da servar sono in luoghi secchi e oscuri, ed in sacchi; od in vasi ben turati meglio si servano, acciocchè l' odore e la virtù non si parta, e spezialmente i fiori. Ma le radici meglio in sottile rena si servano, se elle non son radici, che seccate si servino, le quali similmente in luogo secco e scuro meglio si serveranno. Ma i semi de' porri e delle cipolle meglio che altrimenti, ne' suoi gusci si serveranno.

CAP. III.

Dell' Aglio - De Allio.

L' Aglio del mese di Novembre (a) ottimamente si pianta in terra massimamente bianca, cavata e lavorata sanza letame, avvegnachè in altra terra letaminata provenga: ma seminar si può del mese di Settembre e d'Ottobre, e ottimamente di Febbrajo e di Marzo: e in luoghi caldi del mese di Dicembre: e se si lascino nella terra quando maturi sono, rinnuovansi le lor radici e foglie, e fanno seme nel seguente anno, che seminar si può, e agli produce. Piantasi nelle lor porche, per distanzia d' un palmo o di quello andare. Anche si posson piantar nelle porche, due o tre ordini d'erbe in catuna. Da sarchiar sono spesso, acciocchè meglio i lor capi crescano. Se lo vorrai far bene capitato, quando comincerà a nascere, il suo stipite dalla lungi calca, e così il sugo tornerà a lui. Colgonsi quando i loro stipiti più sostener non si possono, nel mancar della Luna, e nel chiaro aere. Si dice, che se si seminano quando la Luna è sotterra, e sotterra la Luna stante si divelgano, saranno senza mal odore. Ancora nella paglia posti ovvero al fummo appiccati, dureranno. L'aglio è caldo, e secco nel mezzo del quarto grado. Virtù ha di consumare e dissolvere, e di scacciare il veleno. Contro al morso de' velenosi animali togli gli agli e pestagli, e impiastragli. Il sugo ancora dentro ricevuto discaccia il veleno, onde è detto utriaca de' villani. Contra i vermini prendi aglio e un poco di pepe, sugo di pretosemolo e di menta, e aceto, e fanne salsa, e intignivi dentro il pane o la carne. Ad aprir le vie del fegato e gli andamenti dell' orinare, facciasi salsamento con vino e con sugo d' erbe diuretiche, e diesi al paziente (b). Contro alla stranguria, dissenteria, e dolor di

(a) *T. Lat.* Seplembri et Novembri. MS. Marciano collo stampato.

(b) Abbi una piccola variante de' lesti a penna nella Crusca alla voce *Salsamento* » Ad aprire le vie del fegato e dell' orinare gli andamenti, facciasi » salsamento con vino, e con sugo d'erbe diuretiche, e diasi al paziente. »

fianco, togli agli, e cuocigli in vino e olio, e fanne impiastro e imponi al pettignone, e intorno alla verga e a' luoghi, che hanno la doglia. L'aglio alla vista nuoce, imperocchè disecca, e a tutto il corpo nuoce, se oltre modo si prenda, imperocchè genera lebbra e apoplessia, smania (c), e molte altre cose. Avicenna ancora dice, che l'aglio cotto chiarifica la voce e il gorgozzule, ed è utile alla tossa antica e a' dolori del petto, per freddo. Isac dice, che e' danno poco nutrimento, e son nocivi ai collerici, e a coloro che hanno calor naturale forte: ai freddi e umidi naturalmente l'orina provocano e il ventre inumidiscono: e ai secchi di natura, fanno il contrario. Ma vogliendo del calor loro il nocimento schifare, quegli bislessino e poi condiscano con aceto.

CAP. IV.

Dell' Atrebice – De Atriplice.

L' Atrebice si semina del mese di Febbrajo e di Marzo e di Aprile, e tutti altri mesi infino all' Autunno, se si può innaffiare, e non desidera esser traspiantata: e da alcuni si semina del mese di Dicembre in terra ben coltivata e letaminata, e meglio si proviene, se sarà seminata rada. Puossi seminare da sè in sue porche, ed insieme con altre erbe, e sempre è da tagliare con ferro, imperocchè pullular non cessa. Spesse volte anche innaffiarsi desidera se sarà tempo di gran secchezza. I semi suoi per quattro anni serbar si possono. L' atrebice è fredda in primo grado e umida in secondo: poco nutrica, e il suo liquore è acquoso e tosto si gitta, ed imperò è del ventre solutiva. Impiastrata sopra caldo apostema, incontanente raffredda e sana. Il seme suo mondificativo e colativo è utile agli itterici, i quali hanno itterizia, la qual nasce da oppilazion del fegato. Se di quello due dramme con mele e acqua calda in beveraggio fia dato, provoca il vomito grandemente ai collerici.

(c) *Forse* Mania. (9)

CAP. V.

Dell' Anice -- De Aniso.

L' Anìce desidera la terra ben lavorata e grassa: e ottimamente proviene, se con bagnare s' ajuti, e con letame. Seminasi del mese di Febbrajo e di Marzo di per sè e con altre erbe, e il seme suo appiccato, per tre anni dura. L' anice è caldo, e secco in secondo grado: per altro nome è detto comino ovvero finocchio Romano, ed è seme d' un' erba che per simile nome è chiamata. Virtù ha di dissolvere e di consumare. Puossi serbare per quattr' anni con molta efficacia. Quando si lava la faccia dell' acqua sua, la chiarifica: e similmente il prender di quella, e usarla con misura: ma il troppo uso suo fa la faccia gialla. Contro alla ventusità e indigestione, e acetosa eruttazione deasi. Il vino della decozione dell' anìce e del finocchio, e della mastice, o la polvere di questi in cibo, aggiunto polvere di cinnamomo, il dolor degli intestini fatto per freddezza, mitiga. Contro 'l vizio della matrice per freddezza vale la decozion sua con triferamagna. Contr' all' oppilazion del fegato diesi la decozion sua con altre erbe diuretiche. Contra il lividore di percossa, e massimamente della faccia intorno agli occhi, cuocasi con comìno, e mischisi con cera calda e pongavisi. Ad accrescimento del latte e di sperma, vale la polvere sua presa in cibo e in beveraggio, e questa aopera, aprendo le vie del latte e dello sperma per suo calore.

CAP. VI,

Dell' Anèto -- De Anetho.

L' Anèto desidera comune terra degli orti, e seminasi del mese di Febbrajo e di Marzo, e di Settembre e d' Ottobre, ed in luoghi temperati, ed ancora nel mese di Dicembre per sè e con altre erbe. Ogni stato del Ciel sostiene, ma più del tiepido si rallegra. Rado si semini e innaffisi, s' e' non piove.

Alcuni i semi suoi non ricuoprono, pensando che da niuno uccello sia tocco. L'anèto è caldo e secco in secondo grado, e il suo seme principalmente si conviene a medicina. Secondamente la radice verde, *perocchè la radice verde* (a) ha virtù diuretica di romper la pietra e d' aprir le vie all' orina, ma la secca non è da nulla, e poscia l' erba. Il seme per tre anni si può serbare: meglio è se catuno anno si rinnuova. La decozion dell' erba, del seme, vale alla stranguria e alla dissenteria, e il latte accresce. Contra il dolor della matrice, un fascetto d' anèto bollano in vino, e faccianne impiastro. Il seme suo, la ventusità, le 'nfiature e ogni tumor dissolve, e similmente i rami suoi. E il seme, il ventre dalla putredine degli umori mondifica. Hae ancora proprietá di spegnere il singhiozzo, fatto per ripieno. Ma se sia arso, è caldo e secco in terzo grado, e vale contro alle fedite impuzzolite, e di lunghi tempi nel ventre nate (b). Avicenna dice, che la continuanza del mangiar l' anèto addebolisce la vista.

CAP. VII.

Dell' Appio -- De Appio.

L' Appio del mese di Febbrajo o di Marzo, d' Aprile e di Maggio si può seminare, e dove si semina molto multiplica intorno: ma i suo' più vecchi semi più tosto nascono, e i novelli più tardi. Dell' appio altro è dimestico e altro salvatico (11). Il dimestico altro è d' orto, e altro d' acqua. Quello che negli orti nasce, è caldo nel principio del terzo grado e secco nel mezzo: e imperò dato cotto o crudo a mangiare, l' oppilazione apre, l' orina provoca e il ventre strigne, ed ha proprietà di dissolvere la costipazion de' membri, e di far via agli umori, e

(a) T. Lat. *Eius semen principaliter competit medicinae. Secundario radix recens nam radix recens habet virtutem diureticam etc. Tertio herba.* Nel testo italiano a questa scorta dell' originale mancava il brano che aggiunsi con distinto carattere, per far pieno il testo, e non lasciarlo mutilato.

(b) *Forse* nel veretro *ovvero* nella verga. (10)

quegli allo stomaco, alla vulva e al capo attrarre; onde nuoce agli epiletici e alle pregnanti, e il vomito induce. Il vino della decozion sua, le doglie del ventre fatte per ventusità, costrigne. Il seme è di maggiore efficacia, secondamente la radice, e poscia l' erba. L' acquatico è detto ranino, imperocchè nell' acque nasce dove le rane dimorano, ovvero perocchè alle rane fa prò (a). È poco caldo, onde più digestibile è, e a' caldi di natura conveniente. Ed impiastro fatto di questo con midolla di pane, posto sopra lo stomaco, il suo ardor mitiga. Il salvatico è detto Appioriso, perocchè purga il malinconico umore, per la cui abbondanza la tristizia si genera. L' Appioriso, in vino o in acqua decotto, dissolve la stranguria, e la dissuria. La suffumicazion di lui fatta, i mestrui provoca, ovvero il sugo suo sottoposto. E nota, che l' Appioriso per bocca prendere non si dee, imperocchè in alcuni luoghi si trova violentissimo in tanto, che se sene prende, è cagion di morte.

CAP. VIII.

Dell' Assenzio -- De Absinthio

L' Assenzio è caldo in primo grado e secco in secondo, e dicesi aver due virtù contrarie, cioè purgativa e costrettiva. La prima per la caldezza e amaritudine, la seconda per la grossezza e ponticità di sostanza, onde non è da dare, se la materia non è digesta. Dèsi cogliere presso a mezzo Maggio, e all' ombra seccarlo. Contra i vermi, che stanno nelli più infimi intestini, diesi con polvere di centuria, ovvero di persicaria, ovvero di noccioli di pesche, ovvero delle foglie. A provocare i mestrui, pongasi nella natura delle femmine il sugo suo, o facciasi suppositorio di quello, e d' appio e artemisia cotte in olio. Contro alla ebrietà diesi il sugo suo con mele e acqua tiepida. Contro alla suffocazione per funghi (a) diesi lo sugo

(a) *Forse* alle reni. (12)
(a) *Forse* per sangue. (13)

suo con aceto e acqua calda. Alla durezza della milza, facciasi impiastro d'assenzio cotto. Contra il dolore, e lividore de'membri per percosse, facciasi impiastro con sugo d'assenzio e polvere di comino e di mele. Contro ai vermini degli orecchi, stillisi il sugo suo. Il suo sugo bevuto, la vista chiarifica, e agli occhi posto, la rossezza e il panno rimuove. I libri e i panni da' topi (b) e da tignuole sicuri rende: e lo inchiostro e le carte da corrosione e da corruzione.

CAP. IX.

Dell' Artemisia -- De Artemisia.

L'Artemisia che per altro nome è detta madre dell'erbe, è calda e secca in terzo grado, e le foglie sue maggiormente che le radici, si convengono in medicina, e le verdi più che le secche. Vale contra la sterilità che si fa per freddezza: ma se fosse per caldezza e siccità, più nocerebbe, che assai avveder sene puote, per la complession della femmina, s' ella è magra o grassa. Diesi adunque la polvere sua con la polvere della bistorta, e noce moscada con mele confettata ovvero sciroppo semplice, in modo di lattovaro. Anche s'imbagni in acqua, nella quale cotta sia l'artemisia, ovvero di cotale acqua sia fomentata la natura, ovvero di quella e d'olio comune si faccia suppositorio. A provocare i mestrui facciasi suppositorio del sugo suo. Contra i pondi per fredda cagione, il paziente riceva il fummo suo per lo sesso e segga sopra l'erba scaldata, e posta sopra la pietra.

CAP. X.

Dell' Aristologia -- De Aristolochia.

L'Aristologia è di due maniere, cioè lunga e ritonda, e catuna è calda e secca in secondo grado, e alcuni dicono, che è

(b) *Forse* da' vermi. (14)

secca in terzo. Le radici più che le foglie si convengono a medicina. La radice si coglie nell'Autunno, e seccata, per due anni si può serbar con molta efficacia. Le foglie co' fiori hanno virtude dissolutiva e di consumare e di cacciare il veleno, e servar si possono per due anni. Contra il veleno e morso de' velenosi animali diesi la polvere sua con sugo di menta. La sua polvere la carne corrode nella ferita e nella fistola. A cacciare il feto morto, cuocasi bene in vino e olio la radice sua, e facciasi imbagnamento nelle parti del pettignone. La sua polvere con aceto mischiata, da puzza e scabbia ottimamente mondifica la cotenna. Alberto dice, che ha mirabil virtù in trarre spine e altre cose fitte nella carne. Quel medesimo dice ancora Avicenna. Anche dice, che mondifica ogni bruttura degli orecchi, e conforta l'udire quando si pone in quelli con mele, e cessa la puzza se si generasse in quegli. E se s' unga sopra la milza con aceto, molto fa pro: e la ritonda in ogni cosa è più forte.

CAP. XI.

Dell' Abruotina -- De Abrotano.

L'Abruotina è erba calda e umida in primo grado, e sottigliativa e apritiva molto, e il suo impiastro rimove l' attrazion dei nervi alle membra. Anche spezza la pietra nelle reni, e provoca i mestrui sedendo sopra la sua decozione, e fa pro all' ulcerazioni sue. Caccia fuori la seconda e il feto, e fa pro al ragunamento della bocca della matrice, e apre quella e la sua durezza, bevuta, e a modo d'impiastro sottoposta: e bevesi di quella infino in cinque dramme.

CAP. XII.

Degli Anfodigli – De Asphodelo.

Gli Anfodigli, cento capi, e Albuzio, sono una medesima cosa: è caldo e secco in secondo grado: le foglie sue sono simiglianti alle foglie del porro. La radice sua si conviene a medicina più che l'erba, e la verde è miglior che la secca. Nelle radici sue si truovano alcuni capi a modo di granelli dell'uomo. Ha virtù diuretica d'attrarre e di seccare e di consumare, e vale a quelle cose, che val l'anèto, e in quel medesimo modo. Anche vale contro alle macole e ogni vizio d'occhi, in questo modo. Togli once una di gruogo e once tre di mirra, e bolli in mezza libbra di buon vin rosso e mezza libbra di sugo d'Anfodigli, infino alla consumazion della mezza parte, ovvero si ponga al Sole in vaso di rame per tanti dì, che al mezzo si riduca, e maravigliosamente fa pro, se di cotale decozione s'ungano gli occhi.

CAP. XIII.

Dell' Acetosa – De Acetosa.

L'Acetosa è fredda e secca in secondo grado: in quella è stitichezza, e soprastà alla collera, e il suo umore è lodevole. La radice sua con l'aceto fa pro alla scabbia ulcerosa e allo scorticamento dell'anguinaja. Di quella si fa impiastro alle scrofole, sì che si dice, che se la radice sua s'appicchi al collo di quegli, che ha le scrofole, che gli vale. E la sua decozione con acqua calda, fa pro al pizzicore: e simigliantemente ella medesima è utilissima in bagno, e si mangia per disiderio del cibo.

CAP. XIV.

Della Bietola--De Blito (MS. De Beta).

La Bietola desidera la terra grassissima, umida, letaminata e lavorata, acciocchè ben profitti. Seminasi quella, che per cibo si vuole, del mese di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo massimamente: ma puossi anche d'ogni tempo seminare, se la terra si trova eguale: e ottimamente quella si diradi, che sarà spessa, e altrove si trasponga (quando alquanto sarà cresciuta alle quattro ovvero cinque foglie) con le radici col letame recente sotterrate (a): e quella che si truova ne' luoghi dove è seminario d'erbe, si divelga e alle lavorate aje si ripianti da ogni parte dei solchi. Anche si può seminare in campi, dove sono i poponi o cedriuoli ovvero zucche, quando incominciano a stendere i rami, avvegnachè vi sieno quivi cipolle o no. Quelle che rimarranno, levatine i poponi ovvero zucche ovvero i cedriuoli, son da sarchiare spesso, e dall'erbe inutili liberarle, se sarà posta da sè sola. Ma la bietola che per aver seme si semina, ottima sarà, se del mese d'Agosto si semini, e di poi del mese di Gennajo per gli solchi degli orti ovvero per aje si traspianti. Queste in verità poi più nobili semi producono: E nota, che d'un medesimo seme di bietole ne nascono alcune nobili, che il primo anno semi non producono, ma solamente l'anno seguente: e queste serbar si debbono per mangiare. E alcune altre nascono ignobili, che nella prima State si lievano in istipite, e seme producono: e queste si traggono dell' orto, quando il seme producono, imperocchè utili esser non possono. Ancora seminar si possono per sè e con altri mischiatamente: e quella che rimane si sarchierà, rimosse quasi tutte le altre erbe: e il suo seme per

(a) *T. Lat.* Et alibi transplantatur cum aliquantulum creverit, ut sit quinque, vel quatuor foliorum, radicibus suis fimo recenti obrutum (postilla MS. *oblitis*. Il Testo latino di Palladio, del quale è questo brano legge ora nella stampa *oblitis*.

quattro anni dura. La bietola è fredda e umida in terzo grado, e genera buon sangue. Il ventre inumidisce, ed è sana a quelli di calda natura, o che accidentalmente son riscaldati, e cava la sete. La bietola i lendini e altre brutture del capo, e le macchie della faccia ammenda. I capelli del capo ripara e conserva. I mali umori nutrica, se troppo s' usa, come dice Dioscoride. Avicenna dice di questa, che sopra la sua radice, sì come sopra il cavolo si può piantare il sorcolo, cioè innestare; il qual sorcolo alla per fine, fortificata la radice, in arbore si trasmuta.

CAPO XV.

Della Borrana--De Boragine.

La Borrana si semina del mese d' Agosto e di Settembre, e ottimamente del mese d' Aprile, e non bene in altro tempo si può seminare, e trasponsi comodamente quasi tutto il tempo dell' anno o sola in porche ovvero intorno a nuove porche d' altre erbe. I semi suoi non si colgono maturi, acciocchè de' suoi gusci non caggiano: e l'erba co' semi suoi per due ovvero tre dì si pone in monticello, acciocchè i semi compimento di maturità abbiano, e sopra lenzuoli si percuote, sopra i quali il seme agevolmente cade. In altro modo in verità aver non si potrebbe: e il seme per due anni si serba. La Borrana calda e umida è nel primo grado, ed ha proprietà di letizia generare, se in vino messa, a ber si dia, imperocchè il cuore molto conforta, onde vale a' cordiachi. Ed in acqua cotta e con mele ovvero zucchero in beveraggio data, i canali del polmone, del petto e della gola ottimamente monda. Ottimo sangue genera, onde vale a quelli, che si lievano di nuovo da infermità, e ai sincopizzanti (a), e ai cordiaci, e ai malinconici mangiata con carni, ovvero condita con lardo. Contro alla sincope si dia sciroppo fatto del sugo suo e di zucchero. Contro alla cordiaca

(a) *Alias* siconpizzanti. (15)

aggiungasi al detto sciroppo polvere di cuor di Cervio. Contra l'itterizia mangisi frequentemente cotta con carni, e ancora il sugo suo, e della lattuga.

CAP. XVI.

Del Bassilico – De Bassilicone, sive de Ocimo.

Il Bassilico è caldo e secco nel primo grado, del quale son tre spezie, cioè garofanato, il quale ha le foglie minute, e questo è di maggiore efficacia e virtude. L' altra spezie s' appella Beneventano, il quale ha larghissime foglie. È un'altra spezie di bassilico il quale ha le foglie mezzane. Questa erba per lo suo odore ha virtù di confortare, e dalle sue qualità ha virtù dissolutiva e consuntiva, estrattiva ed estersiva e mondificativa. Contra il tramortimento, e contra la cordiaca si dia la sua decozion con acqua rosata. A quel medesimo vale il vino, nel quale la medesima erba sarà stata una notte. E se in esso sarà cotta, cotal vino sarà molto confortativo e odorifero, e vale contro alle predette cose, e contra la indigestione e contro il flusso del ventre per freddezza. Ma contra il flusso spezialmente vale, se l'erba o il seme, il quale è migliore, si cuoca in acqua piovana, e con un poco d'aceto si dia cotale acqua allo 'nfermo. Anche vale a mondificar la matrice, e a provocare i mestrui.

CAP. XVII.

Della Brettonica – De Bettonica.

La Brettonica è calda e secca nel quarto grado, le cui foglie si confanno a uso di medicina, verdi e secche. Alla doglia del capo per freddo, si faccia gargarismo della colatura della sua decozione in aceto, con la strafizzeca insieme. Contra la doglia dello stomaco si dia la sua decozione in sugo d' assenzio con acqua calda. A mondificar la matrice e ajutar la con-

cezione, si faccia fomento dell' acqua della sua decozione, e sene faccia ancora suppositorio, e si dia lattovaro confortativo, fatto della sua polvere e di mele.

CAPO XVIII.

Della Brancorsina -- De Branca Ursina.

La Brancorsina è calda e umida nel primo grado, ed ha virtù mollificativa. Contro alle fredde aposteme si pestino le sue foglie con la sugna del porco vieta, e vi si pongano. Contra il vizio della milza se ne faccia unguento, pestandola prima, e mettendola a macerare in olio, e alla sua colatura si aggiunga cera.

CAP. XIX.

Della Bistorta -- De Bistorta.

La Bistorta è radice d' un erba che s' appella similmente Bistorta, la quale è fredda e secca nel secondo e nel terzo grado, ed ha virtù di costrignere e di saldare e di confortare. Contra il vomito per freddezza o per riscaldamento, si confetti la sua polvere con albumi d' uovo, e si cuoca sopra una teglia, e si dia allo 'nfermo. Contra alla dissenteria si dia col sugo della piantaggine. A costrignere i mestrui, si faccia fomento dell' acqua della sua decozione e della sua polvere.

CAP. XX.

Della Zucca -- De Cucurbita.

La Zucca desidera terra grassa ben lavorata, letaminata e umida. Piantasi nella fine d' Aprile e nel cominciamento di Maggio, tre o quattro piedi l' una dall' altra lontana in questa maniera, cioè: due granella si sotterrino insieme addentro in-

torno di tre dita, per modo che la punta venga di sopra. Ma innanzi una notte che si piantino, si mettano in un vaso pien d' acqua, e poi si gittino quelle che vanno a galla, e si piantino l' altre che vanno sotto. E nel luogo dove si pongono, si mescoli il letame con la terra, e non si deon piantare in fosse, acciocchè le piove non si raunino, e covinle e ammortino il germoglio. E quando saranno nate e alquanto levate sopra terra, si sarchino e vi si ponga intorno terra, e quando sarà mestiere, soavemente s' adacquino. E se saranno piantate in terra poco lavorata e cavata, quando cominceranno a crescere, si cavi tutta la terra dattorno ad esse profondamente, acciocchè possano spandere le radici per tutti gli spazj; e quando saranno cresciute si faccia sopra copritura a modo di vigna d' altezza e statura d' un uomo, e i rami fogliuti si pongano di sopra per l' ombra. E sopra le dette zucche per lo troppo caldo, si ponga erba, acciocchè meglio crescano, o si lascino, chi vuole, li suoi rami andar per terra: alla quale sarà utile molto, acciocchè più tosto e più zucche produca, se i suoi capi principali e piu grossi un poco nella vetta si rompano, acciocchè facciano i rami, i quali producon le zucche. Anche s' è trovato un modo di piantar più tosto le zucche e i melloni e averne più tosto i frutti, cioè che si pone un poco di terra trita sopra la massa del letame caldo, che di presente delle stalle si cava, del mese di Marzo: e sopra la detta terra si piantino i semi, i quali tosto nasceranno per lo caldo fummo del letame. E poichè saranno nate, si deono dalla rugiada della notte difendere con alcuna covertura: e nel tempo che la rugiada sarà ristata di cadere, incontanente si traspongano con un poco di quella terra e di letame, nel luogo ove vorrai che stieno. Quelle che si serbano per seme, sien quelle che prima nascono, che son più grosse, le quali si deono lasciare indurare in sul gambo infino al Verno, e poi si deono appiccare sopra picciolo fummo, e ottimamente si conserveranno. E sappi che la grossezza del picciuolo dimostra per innanzi di che grossezza sarà la zucca. Poi quando la vorrai piantar, aprila e trane il seme: e sappi, che quanto in più alto luogo saranno

i semi nella zucca, tanto le faranno più lunghe. E anche sappi, che i semi serbati nel predetto modo, si serbano per tre anni. La zucca è fredda e umida nel secondo grado, e genera umor flemmatico, onde si confà a coloro, che son di calda natura, e propriamente ai collerici, o a coloro che sono accidentalmente riscaldati, imperocchè mitiga il lor calore e spegne la sete, ed è loro ottima e massimamente, se col sugo delle melecotogne o delle melagrane si dia, o con agresto o con aceto di melagrane. E ai flemmatici si dee dare con pepe, con senape o con menta: e se s'arrostisce involta nella pasta, il sugo che dentro si troverà, se si dia a bere ad alcuno febbricoso, mitigherà il calor della febbre e spegnerà la sete. Nell'acute febbri si dia la sua acqua o lo sciroppo fatto di quella. E la zucca cotta con la carne al tempo di State, fa utilità ai collerici. I suoi semi sono freddi e diuretichi per la sottilità della sua sostanza, e spezialmente si convengono a medicina. Contro alla oppilazione del fegato, delle reni e della vescica, e contro all'aposteme del petto, si prendano le sue granella monde e si pestin bene e si cuocano alquanto in acqua d'orzo, e colata si dia allo infermo. Ma se non potesse ber cotale acqua, si faccia d'essa sciroppo, e gli si dia. E nota, ch'avranno maggiore efficacia se non bolliranno, ma sene faccia latte.

CAP. XXI.

De' Cocomeri e Cedriuoli -- De Cucumeris et Citrullis.

I Cocomeri e Cedriuoli desiderano una medesima terra con la zucca, e di quelli mesi medesimi ed in un modo si piantano e si cavano dattorno, ma deono aver minori intervalli: e poichè saranno nati i semi suoi, non s'annaffino, imperciocchè per annaffiamento agevolmente si distruggono: e posciachè saranno piantati, per sei o per otto dì si cerchi i semi se son corrotti: la qual cosa si saprà, se son duri o s'aprano. E se saranno molli, non son buoni, ed imperò in lor luogo si debbe porne degli altri, e ancora dopo i sei giorni si deono cercare,

e se sarà bisogno, si deono ancora scambiare. Sono ajutati dall'erbe, ed imperciò non hanno mestier di sarchiello e di mondamento d'erba. E se macererai le sue granella ovvero semi in latte di pecora ed in mulsa, cioè in acqua melata, diventeranno dolci e candidi, e lunghi e teneri, secondo che certi dicono. E se metterai acqua in vasello aperto due palmi sott' esse, diventeranno altrettali, secondo che Virgilio (a) e Marziale afferma. I cocomeri e i cedriuoli son freddi e umidi nel secondo grado, e sono molto indigestibili. E i cedriuoli sono piggiori che i cocomeri, ed in ciascuno è la parte di fuori durissima a smaltire, ma la loro midolla genera più perfetto umore, e fanno prode, con la lor sostanza mangiati, a coloro che hanno lo stomaco caldo e forte, e a coloro che si affaticano la State. Ma ai flemmatici e a coloro che non si travagliano, nocciono molto, e spezialmente allo stomaco e alla sua nervositade. E l'acqua loro ovvero il sugo, vale a color che hanno febbre, e mitigano la sete. Non si mangiano cotti, ma solamente crudi. Ma le zucche si mangiano cotte solamente. I cedriuoli quanto minori sono e più teneri e più verdi (b) ovvero più bianchi, tanto sono migliori: e non sono buoni, poichè la lor sostanza a durezza, e il colore a citrinitade perviene: ma i cocomeri son migliori quando son maturi, la qual cosa si conosce, quando immezzano e diventano più leggieri.

CAP. XXII.

De' Cavoli -- De Caulibus.

I Cavoli quasi in ogni aere allignano, e desiderano terra grassa, letaminata e profondamente cavata. Amano maggiormente terra mezzana, che 'l sabbione o creta. E de' cavoli, certi hanno le foglie piane, late e grosse, e questi comune-

(a) T. Lat. ut Martialis affirmat. MS. Marciano *ut Gargilius Martialis affirmat.* (16).

(b) *T. Lat.* seu acriores.

mente usiamo nelle nostre contrade. Altri hanno le foglie crespissime, e questi, avvegnachè sieno molto buoni, tuttavia son meno netti, per l'eruche e altri vermini che in essi troppo si nascondono. Sono ancora certi cavoli che hanno le foglie grandi, sottili e alquanto crespe per tutto, i quali s' appellano cavoli Romani ; e questi son migliori che tutti gli altri, e che più avaccio si cuocono, s' egli avranno terra ben grassa, imperocchè nella magra non sono miglior che gli altri. Possonsi seminare e traspiantare per tutto 'l tempo dell' anno, nel quale non sia la terra ghiacciata nè secca per modo che non si possa lavorare (a). Ma quelli, che si seminano del mese di Dicembre, di Febbrajo e di Marzo, d' Aprile e di Maggio, si potranno avere tutta la State e 'l Verno, infino che non si consumano e guastano per brina o per troppo freddo. E se i loro gambi non si divellano, produceranno nella Primavera il seme, il quale quando sarà maturo, si coglie. Ma se si schianteranno da essi più volte i rami de' semi quando nascono, sì che la materia de' semi si consumi tutta, sì si domano, (b), e poi producono belle foglie, e per questo modo durerà la lor vita più anni. Tuttavia son certi cavoli, i quali troppo agevolmente producon seme, e questi non si possono in cotal modo agevolmente conservare. Altri sono, i quali non così agevolmente fanno seme, e a questi propriamente si conviene questa cautela. E quelli che si seminano dopo mezzo 'l mese d' Agosto infino d' otto dì entrante Settembre, si piantano poi del mese di Settembre o d' Ottobre, quando saranno alquanto cresciuti, e saranno grandi e belli la seguente Quaresima, e poi appresso (c) non faranno seme in quella State, e non temeranno il gielo o la rugiada del Verno. Ma se innanzi il detto tempo si semineranno, produceranno la Quaresima il seme, e non saranno convenevoli a manicare. E se si semineranno dopo 'l tempo predetto, saranno troppo teneri e debili, e vegnendo il

(a) Il T. Lat. aggiunge: *Et durant eorum semina per quattuor annos.*

(b) *T. Lat. vinciuntur.* Il Volgarizzatore volle aver letto *vincuntur.*

(c) *T. Lat.* Erunt magni et pulchri in quadragesima sequenti, et post ipsam, et semina non producunt, et gelu et pruinam non timebunt.

freddo non dureranno; e queste cose nelle contrade di Toscana e a Bologna sono provate. Possonsi seminar molto spessi, e si possono adacquare in tempo di grande asciutto; e dicesi, che i lor semi si posson serbar per cinque anni. Quando si piantano nel pertugio fatto col palo, si taglino le sommitadi delle radici, acciocchè quando si pongono non si ripieghino in su, la qual cosa sarebbe ad essi molto dannosa. E nota che, le più cresciute e maggiori piante si deono porre, che, benchè più si penino ad apprendere, tuttavolta diventeranno più forti. E non è bisogno, che le radici s' impiastrino con fango o con molle letame, nè che la terra sia molle, imperocchè nella mezzanamente secca piantati allignano, avvegnachè si secchino le foglie infinattanto che il lor vigor si conforti per la prima pioggia vegnente. E non solamente i cavoli piantati del mese di Marzo o d' Aprile, ma eziandio quegli che di Giugno o di Luglio o del mese d' Agosto si piantano, saranno il Verno grandi: e piantinsi soli in luogo, ove niun' altra cosa sia. E simigliantemente si piantano ottimamente per li solchi di tutte l'erbe, come delle cipolle e degli agli, cioè una riga per solco o due, cioè una riga in ciascuna ripa del solco, spartiti l' uno dall'altro per un braccio o meno. Ma quanto più radi si piantano, tanto maggiori diventano, e quanto più spessi, minori. Anche i cavoli, i quali dissi che si deono per la Quaresima piantare, ottimamente si piantano intra i grandi cavoli il doppio più spessi che i grandi, lavorata prima ottimamente la terra e quasi ridotta in polvere, i quali, levati via i cavoli grandi, rimarranno, e potrannosi diradare, acciocchè diventino grandi, e durino per tutto l'anno, imperocchè in quella State non produceranno seme. Ancora si possono per li campi piantare intra il miglio, panico e fave, e per li solchi del grano e dell'altre biade: e intra i ceci e intra i solchi de' meloni e de'cocomeri e cedriuoli. Anche si posson piantar nelle vigne, nelle quali bene allignano, ma molto le dannificano, perocchè si trova per esperienza, che il cavolo è nimico della vite, imperocchè la indebolisce e la riarde, quando le fosse allato. Ancora abbi riguardo quando pianti il cavolo, che non lo

sotterri tanto, che la sommità del gambo della pianta sopra terra non rimanga, imperocchè incontanente perirebbe. I cavoli si deon sarchiare e purgare dall' erbe inutili, e quando verranno le piove dopo gran secco della State, per le quali si spera che rinverdiscano e si rinnovino, si deono rimuovere da essi le foglie inutili, le quali saranno secche o forate. Il cavolo è freddo e secco nel primo grado, ma Avicenna dice, ch' egli è secco nel secondo e genera sangue torbido e malinconico, e il suo nutrimento è picciolo. Ma quando si cuoce con carne grassa o con galline, diventa migliore. La lor cocitura ovvero brodo, poco mollifica il ventre e provoca l'orina, e la lor sostanza è secca, onde è costrettiva. Adunque in operazione son temperati, se si mangerà l'uno e l' altro insieme, cioè il brodo e la foglia. Ma dato solamente il brodo, solve il ventre, e la sostanza sola costrigne e indura. Il loro nocimento si rimove e correggе, se si lessano e gittata via la prima cocitura, sien cotti in altra acqua con carne grassa di pecora o di porco, e si dieno a mangiar con pepe o comino o con olio. E Avicenna dice, che la sua decozione e il seme tardano l' ebrietade, ed ha proprietà di diseccar la lingua e far sonno, e di chiarificar la voce. E Galieno dice, che se i cavoli si danno arrostiti a mangiare ai fanciulli, gli ajuteranno più tosto andare. E Plinio dice, che le foglie de' cavoli maravigliosamente sanano i morsi de' cani. Anche dice, che il cavolo poco cotto, solve il ventre, e molto cotto lo strigne. Anche dice, che il cavolo conforta i nervi, onde vale a' paralitici e a' tremolosi, e fa abbondanza di latte, e il suo sugo vale contra il veleno, e contra il morso del can rabbioso.

CAP. XXIII.

Delle Cipolle – De Cepa.

Le Cipolle desiderano terra soluta, grassa e ottimamente lavorata; e i suoi semi trebbiati durano un anno solamente, ma sospesi nei gusci si conservano per tre anni sanza lesione.

Seminansi da alcuni intorno al cominciamento del mese di Novembre, e massimamente per tutta Toscana, e fassi sopra lor semenzajo quasi come un pergoleto coperto di certi strami, di verso Aquilone per ispazio d' un braccio, e verso il Meriggio per ispazio di due, levato da terra. E molti sono, che le seminano di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo, allora che dopo il Verno primieramente seminar si possono, e si seminano sole nelle porche: e ancora si possono con l' altre erbe mescolatamente seminare. E quando saranno alquanto cresciute, benchè d' Aprile o di Maggio o di Giugno sia, si piantino l' una dall' altra un sommesso, ovvero per una spanna di lungi. E sene deono porre quattro righe nella porca. E quelle che vorrai mangiare, innanzi che sien mature pianterai nelle porche, ove sono le zucche, cedriuoli, i cocomeri ovvero melloni, e quando saranno cresciute, si colgano: ove eziandio, se saranno lasciate si matureranno, avvegnachè non diventino così grosse, come quelle, che nelle porche sole si piantano. E quando si deono piantare, si ricidano le loro radici infino alla grossezza d' un dito, o d' un mezzo allato alla cipolla, e si ficchino solamente un dito sotterra: imperocchè sì agevolmente s' appigliano, che se si ponessero solamente o cadessero sopra la terra, o si portassero in lontane parti eziandio discoperte, o si piantassero in terra quasi secca, purchè fosse bene polverizzata, nascerebbono e crescerebbono ottimamente. Desiderano di essere spesso cavate d' attorno e d' esser purgate da tutte l' erbe. E se la terra non sarà stata in quel medesimo anno letaminata, sì si dee nel tempo che si piantano, letaminare, acciocchè ottimamente allignino. E colte le cipolle mature (la qual cosa si manifesta, quando non si possono sostenere, e non crescon più) le migliori di quelle si piantano del mese d' Agosto, acciocchè l' anno seguente facciano seme. E le più cattive si piantano, acciocchè la Quaresima si possano aver verdi. E le mezzane si serbano, le quali se saranno a Luna crescente divelte, essendo il tempo chiaro e asciutto, si conserveranno meglio in luogo tuttavolta oscuro e asciutto. Le cipolle son calde e umide nel terzo grado, e se

s' useranno spesso di mangiare, con la loro acuitade ingenerano nello stomaco mali umori, e generano sete e enfiamento e ventusità, e fanno doler la testa, e venir pazzo per la loro fummosità che saglie al capo, e che percuote al celabro : onde coloro, che s'ausano a mangiarne, impazzano e hanno terribili e maninconici sogni, e spezialmente se le mangeranno levandosi d' infermità, e se le mangiano crude, non danno al corpo nutrimento nessuno: ma se si lessano e gittasi via la prima acqua, ed in un' altra si cuocano, danno buon nutrimento e assai, massimamente se con grassissima carne e con buon condimento odorifero si condiscano. E se si prenderanno crude temperatamente, secondo che si conviene per via di medicina, riscaldano e tagliano i grossi umori e viscosi, e aprono le bocche delle vene, e provocano i mestrui e l' orina, e accrescono l' appetito, e provocano la lussùria per la lor caldezza e umidità. Il lor sugo messo per le nari, o se si riceverà il suo odore per le nari dallo infermo, purgherà il capo ottimamente: e mangiate crude fanno crescere i capelli. Avicenna dice, che nella cipolla è acuità (a) *incisiva* e amaritudine e stiticitade, cioè afrezza ovvero lazzitade, e quella che è più lunga è più acuta: e la rossa è più acuta che la bianca, e la secca più che l' umida, e la cruda è più acuta che la cotta: ed ha virtù di trarre il sangue alle parti di fuori, per la qual cosa fa rossa la cotenna. Anche è utile al nocimento dell' acqua, quando si mangia. E il suo seme rimove la sozzura della cotenna: e quando si frega intorno al luogo, ov' è l' opitia (b), molto giova: e se si mescola col mele, rimove i porri. E il molto uso della cipolla fa una infertà nel capo, la quale è chiamata subet (c). E la cipolla finalmente è di quelle cose, le quali nocciono allo intelletto, perocchè genera mali umori.

(a) *Alias* incensiva. (17)

(b) *Forse* lopitia. (18)

(c) *T. Lat.* Et plurimus usus eius nocet cerebro, et sunt ex eis, quae nocent intellectui propterea quod generat humorem malum.

CAP. XXIV.

Del Comino -- De Cymino.

Il Comino desidera grasso terreno e aere caldo, e seminasi del mese di Marzo, ed è caldo e secco nel terzo grado, e si può serbar cinque anni. Ha virtù diuretica, e di sottigliar la fummosità, onde preso con cibi e ne' beveraggi e ne' savori, conforta la digestione. Il vino della sua decozione e de' fichi secchi e del seme del finocchio, mitiga il dolore e torsione delle budella per cagion di ventusitade, e 'l medesimo vino vale contro a fredda tossa. Contra all' enfiamento della gola si cuoca il comìno e i fichi ben pesti in vino, e fattone impiastro, si ponga sopra il luogo, dove è il dolore. Contra alla fredda reuma del capo si ponga così. Prendasi polvere di comìno e orbacche d'alloro, e insieme si metta in un testo caldo, e posto in un sacchetto, poichè fia caldo, sel ponga in sul capo. Contra alla stranguria e dissenteria (a), e altri dolori per frigidità, si ponga il comìno cotto col vino sopra il luogo. Contra il sangue degli occhi, non nel principio, ma poi, si prenda la polvere del comìno e s' intrida con tuorlo d' uovo in testo caldo, e fattone due parti, vi si riponga spesso. Contra il lividore per percossa o in altro modo avvenuto, quando fia fresco, si prenda la polvere del comìno sottile e ben confetta con cera nuova al fuoco, e vi si ponga spesso: ed è rimedio certissimo. E sappi che per lo troppo uso del comìno, la cotenna diventa discolorata.

CAP. XXV.

Del Gruogo - De Croco.

Il Gruogo è di due fatte, cioè salvatico e dimestico. Il salvatico si semina come l'altre erbe, il quale è di picciola utilità, ma fa il gambo alto e molte mazzuole, nelle quali nasce

(a) Forse *e dissuria*. Vedi la ragione nella mia disamina critica, dove questo errore mostrerò da emendare in assai luoghi dell'opera. (19)

il gruogo, il quale quando apparisce nel levar del Sole si coglie. Il dimestico è buono, il qual non si semina, perocchè non fa seme, ma le sue cipolle si colgono del mese d' Aprile o di Maggio quando son mature, e si lasciano ammonzicchiate otto giorni, acciocchè si maturino (a): allora si mondano e si seccano in luogo caldo, non però al Sole, acciocchè non si cuocano. La cui maturitade si conosce allora, che le foglie sono secche, e conservansi sopra alcuna cosa o solajo, che non si accosti alla terra, infino al mese d' Agosto. Ma l' ottimo tempo da piantarlo è da mezzo Agosto infino a mezzo Settembre. E allora o innanzi o dopo si piantano in porche lavorate di lungi l' una dall' altra, con le radici per ispazio d' una spanna o assai meno, nei luoghi ove la terra fosse cara. E si piantino sotterra quattro dita nei solchi e si lascino due o tre anni, e ciascuno anno del mese d' Aprile, se allor son secche le foglie, e del mese di Maggio, di Giugno e di Luglio, se nasce erba nelle porche, si dee stirpare, zappando la terra per tutto, nella corteccia di sopra due dita, e non più addentro, acciocchè non si tocchino le cipolle. E se *piacerà* intorno (b) alla fine d' Agosto o del mese di Settembre si rada la terra a modo d' un' aja, e d' ogni verdume si rimondi, e dipoi si colga i fiori quando nascono. E il gruogo si secca a debile e lento fuoco, e chiuso in alcun luogo si conserva. E passati due o tre anni si divelle tutto del mese d' Aprile, e da capo si pianta al modo predetto. Il gruogo desidera terra cretosa o mezzana, e si puote ottimamente piantare, ove sieno state le cipolle, poichè sono divelte. Alcuni vi seminano grano e fave, ma meglio che non si ponga alcuna cosa, se non se forse cavoli. Ed è da sapere, che il gruogo non si dannifica molto per l' ombra, ma dannificasi molto dai topi, i quali sotterra rodono le sue cipolle, contra i quali niuna cosa vale tanto, quanto tender la trappola ai lor pertugi: e fare i solchi tra le porche cavati, i quali lo difendano dall' umor dell' acqua, il quale molto teme,

(a) *Forse* si macerino. (20)

(b) Fu aggiunta al testo la voce *piacerà*. (21)

e oltre a questo impediscono il trapassamento dei topi e delle talpe, le quali ancora molto desiderano le sue cipolle. Il gruogo è caldo e secco nel primo grado, ed è nelle sue qualitadi temperato, ed imperò è confortativo. Onde contra la debilità e difetto del cuore molto vale, e rimuove il rossor degli occhi per sangue o per altra macula, se vi si pon pesto con rose e con tuorlo d' uovo, secondochè dice Dioscoride. Ancora colui, che berà il gruogo innanzi, non temerà l' ebrietà nè la crapula. Anche le ghirlande fatte di quello non lasciano altrui innebriare. Anche induce sonno e stimola la lussuria, secondo che dice Plinio. Anche dice, che cura i morsi de' serpenti e de' ragnateli, e le punture degli scarpioni.

CAP. XXVI.

Delle Cipolle malige -- De Cepulis.

Le Cipolle malige si piantano come i porri, con palo del mese di Giugno, cioè una per pertugio, seostata per un piede l' una dall' altra, le quali gran cesto fanno: le quali poi usiamo la State seguente dopo la Pasqua della Resurrezione: e sono quasi d' una medesima complessione con le altre comuni cipolle.

CAP. XXVII.

Del Cardo -- De Carduo.

Il Cardo si semina di Marzo, e desidera terra letamata e soluta, avvegnachè nella grassa meglio allignare e apprendersi potrebbe: e se si pongono in più saldo terreno, sarà loro utile contro alle talpe e agli altri animali, perocchè non si può così agevolmente forare. Deonsi seminare i cardi a Luna crescente nella porca già loro apparecchiata, e si seminino spartiti l' uno dall' altro un mezzo piede. E si dee prender guardia, che i suo' semi non si pongano a ritroso, cioè quel di

sopra di sotto, perocchè nascerebbono i cardi debili, piegati e duri, e non si deono i semi profondar nella terra, ma si profondino per lo spazio di tre dita, tanto che la terra aggiunga alli primi nodi delle dita, e si purghino spesso dall' erbe, infinattanto che i gambi indurino, e se caldo sopravvenisse s' innaffino. E se strignerai le punte dei suo' semi, non avranno spinole, secondo che scrive Palladio. Del mese d' Ottobre si pongono le sue piante tra il grano già nato, o intra altre biade con palo, la qual cosa è più utile, che porgli in crudo terreno. Li quali, quando porremo, taglieremo le sommità delle sue radici e impiastreremle di letame, e spartiremo l' una dall' altra tre piedi, acciocchè meglio crescano, mettendone in una fossa d' un piede alta, due o tre: e spesso nel tempo asciutto sotto il Verno vi metteremo cenere, e mescoleremola con letame. E quando si colgono, non si colgono tutti insieme, perocchè non si maturano insieme, ma l' uno dopo l' altro: e si dee cogliere allora che ha i fiori nella parte di sotto a modo d' una ghirlanda, e non prima. E non si dee aspettare, che i fiori sieno tutti caduti, imperocchè sarebbe piggiore. E continuamente ciascuno anno se ne deono levar le piante, acciocchè non affatichin le madri; e i figliuoli ovvero i rampolli per altri spazj possano crescere, i quali si deono tuttavolta con alcuna parte della radice divellere. E quelle piante che serberai per seme, purgar prima da tutti i rampolli si deono, e di sopra con terra cotta o secca, o con alcuna corteccia coprire: imperò i semi per Sole o per ventipiovoli sogliono a niente venire.

CAP. XXVIII.

Della Camamilla -- De Chamomila.

La Camamilla è calda e secca nel primo grado, ed è prossimana alla virtù della rosa nel suo sottigliamento, e la sua caldezza è conveniente, come la caldezza dell'olio, ed è apritiva e sottigliativa e mollificativa: ed è solutiva senza attrarre,

e questa è la sua proprietade. Intra le medicine giova molto, mollificando e risolvendo: a calde posteme, e tutte le nervose membra conforta: ed è fra le medicine, che più vagliono alla stracchezza, che null'altre, ed è confortativa del cerebro, perocchè risolve le materie del capo.

CAP. XXIX. *Al.* XXX. (a)

Della Cuscute – De Cuscuta, podagra lini.

La Cuscute, cioè podagra lini o grungo (b), è calda nel primo grado e secca nel secondo, la quale si dee cogliere co' fiori, e si può due anni serbare, e la sua virtù principalmente è di purgar la malinconia, e secondariamente la flemma. Onde convenientemente si pon nelle decozioni purganti la malinconia e la flemma. E l'acqua della sua decozione vale contr'alla stranguria e dissenteria (c). E anche la sua erba, se sene potrà avere in gran quantità, cotta in vino e olio e impiastrata, vale alle reni e al petignone, e all'altre parti ove fosse il dolore. E Avicenna dice, che l'acqua della cuscute è mirabile all'itterizia. E Serapione dice, che una delle sue proprietadi è di scacciar l'antiche superfluità delle vene.

CAP. XXX. *Al.* XXXI.

Del Calamento -- De Calamento.

Il Calamento è di due fatte, acquatico e di monte. L'acquatico s'appella mentastro, quello delle montagne si chiama nepitella. Il montano è migliore, perocch'è più secco, e si dee cogliere allora ch'è fiorito e all'ombra seccare; e puossi per

(a) La stampa citata porta qui il numero 30. e seguita per tutto il numero ad errare di uno, ond'io volli notare le due lezioni, sotto le quali si trovano citati i branetti nel Dizionario.

(b) *T. Lat.* grungus.

(c) *Forse* e d'ssuria.

tutto l'anno serbare, ed ha virtù dissolutiva e consumativa e confortativa; e'l vino della sua decozione e della regolizia e dell'uve passe, e'l vino della decozione della sua polvere e de' fichi secchi, vale contr'alla fredda tossa e asima fredda, imperocchè della nepitella predetta e d' alcune altre cose si fa il diacalamento, il quale a quel medesimo vale. Anche la sua polvere data in uovo da bere o in farina d'orzo, vale a quel medesimo. Contra 'l dolor dello stomaco per frigiditade, usi lo'nfermo la sua polvere cotta nel vino o ne'cibi. Contra la fredda reuma si dee ugner la parte di dietro del capo col mele, nel quale sarà fatta decozione della sua polvere. Data in uovo da bere o in farina d'orzo, vale a quel medesimo. E posta in sacchetto la detta polvere, scaldata in pentola nuova, o la detta erba, molto vale. Contr' alla relassazion dell' uvola, si faccia gargarismo d'aceto, nel quale sia cotta la sua polvere o la sua erba, e vi si ponga la sua polvere e la polvere delle rose. Contr'a tenasmo per flemma vitrea o per altro umor freddo, le reni s'ungano di mele e della decozione della sua polvere o dell'erba, e pongasi la sua polvere e della colofonia e de semi del nasturcio calda sopra 'l culo con bambagia, e in cotal maniera ancora si libera la matrice. Anche si faccia fomento dell' acqua della sua decozione, a diseccar le superfluitadi della matrice, e varrà molto.

CAP. XXXI. *Al.* XXXII.

Della Centaurea (a) -- De Centaurea.

La Centaurea (b), cioè fiel di terra, è calda e secca nel terzo grado, ed è erba amarissima, ed enne di due maniere, cioè Centaurea (c) maggiore e minore. Ma la maggiore ha maggiore efficacia, e principalmente si confà ad uso di medicina quanto alle foglie e a'fiori. Onde si dee cogliere allora che comincia

(a) *Alias* Centaura. (22)
(b) *Alias* Centaura. (ibi)
(c) *Alias* Centaura. (ibi)

a fiorire, e si dee all'ombra seccare, c si può in molta efficacia serbare per un anno, ed ha virtù diuretica, attrattiva e consumativa. Il vino della sua decozione vale all'oppilazion del fegato, della milza, delle reni e della vescica, e alla stranguria e dissuria. Onde dice Galieno, che la centaurea (d) è delle più nobili e migliori medicine all'oppilazion del fegato, e fa grande utilitade alla durezza della milza, impiastrata e bevuta. Contra i vermini dell'orecchie vi si metta il suo sugo col sugo de'porri mischiato. Contra i lombrichi si dia la sua polvere col mele. A chiarificare il vedere, si mescoli il sugo della radice della centaurea (e) maggiore, e con acqua rosata s'ungano gli occhi.

CAP. XXXII. *Al.* XXXIII.

Del Capelvenere - De Capillo Veneris.

Il Capelvenere è freddo e secco temperatamente, ed ha virtù diuretica per la sottile sustanzia sua. Fresco è di molta efficacia, e si puote poco serbare, perocch'è sottile erba. Contra 'l riscaldamento del fegato si dia l'acqua della sua decozione. Anche della detta acqua e del zucchero si faccia sciroppo; e se'l riscaldamento predetto sia con vizio di milza, vi s'aggiunga alcuna cosa calda e diuretica. Anche le pezzuole intinte nel sugo suo, o la sua erba pesta vi si ponga suso. E Avicenna dice, che poco declina a caldezza, e per cotal cagione è sottigliativa, resolutiva e apritiva. Ed in esso è stiticitade, e quando si mescola nel cibo de'galli e delle coturnici, gli fa forti a combattere e a uccidere. E la sua cenere con aceto e con olio è utile all'alopitìa, e con l'olio della mortella e con vino e con ranno, fa crescere i capelli e non gli lascia cadere. E la sua cenere con ranno è utile alle forfore del capo, e le consuma e diradica, e rimuove da esso l'umide piaghe; ed è

(d) *Alias* Centaura. (ibi)
(e) *Alias* Centaura. (ibi)

utile al polmone in ciò che molto il purga; e provoca l'orina e rompe la pietra, e fa venire i mestrui, e mena fuori la secondina, e purga la femmina dal feto, e rimuove il flusso del sangue.

CAP. XXXIII. *Al.* XXXIV.

Del Cerfoglio, cioè Cerconcello - De Cherefolio.

(23) Il Cerfoglio si semina d'Agosto, ed è buono per tutto 'l Verno e dopo 'l Verno.

CAP. XXXIV. *Al.* XXXV.

Della Cicuta — De Cicuta.

La Cicuta è calda e secca nel quarto grado, ed ha virtù attrattiva e consumativa e dissolutiva, ma non s'usa nelle medicine dentro, perocch'è venenosa e nella sustanzia e nelle sue qualitadi, imperocchè dissolve tanto, che gli spiriti infraliscono e vegnon meno: per lo quale infralimento si mortificano le membra; ed ha virtù potentissima nelle radici e poi nelle foglie, e ultimamente nel seme, onde il suo seme alcuna volta si mette nelle medicine. Contra'l mal della milza, si dee in questo modo usare, cioè: che tutta l'erba dimori in aceto con una libbra di bolo armenico per dieci giorni, e poi si mettano a bollire le dette cose insinattanto che l'armenico sia ben risoluto e strutto, e poi si coli con panno. E questa colatura da capo si faccia bollire, e aggiuntovi cera e olio, se ne faccia unguento, il quale è potentissimo contra la durezza della milza, e contra le dure aposteme, e contra l'artetica infertà, e contro all'epilessie se sene farà unzione. Contr'all'artetica e podagra ovvero gotta, si cuoca la sua radice in pasta, e poi fessa per mezzo si ponga sopra l'artetica, ed è sicurissimo rimedio. Contra'l mal del fianco e contr'alla stranguria e dissuria, si deono impiastrare della sua decozione in vino potente e olio i luo-

ghi dov' è la doglia. A mondificar la matrice, e purgare de' freddi umori e viscosi, e a provocare i mestrui, si faccia fomento della sua decozione in vino e acqua salsa. Contra le scrofole secche si deono usar prima l'erbe diuretiche, e poi si faccia impiastri di due parti di cicuta e terza di scabbiosa.

CAP. XXXV. *Al.* XXXVI.

Della Scatapuzza - De Catapucia.

La Scatapuzza è calda nel terzo grado, e umida nel secondo. Ma Gherardo dice nel suo modo di medicare, ch' ell' è calda e secca nel terzo grado. Ed è seme d' una certa erba, che per simil nome s' appella; il qual seme, levatone la corteccia di fuori, si serba tutto l' anno. E si dee sceglier quella ch' è verde e non forata dentro, e che non è livida, ma bianca. La scatapuzza ha virtù di purgare principalmente la flemma, appresso la collera e la malinconia. E ha ancor virtù purgativa per le parti di sopra, per la ventosità e levità che ha in sè, onde alcuna volta si dà a' sani a conservazion della sanitade, alcuna volta agl' infermi a rimuover la 'nfermitade. Contr' alla cotidiana febbre per flemma salsa e contra alla rogna, si pesti la scatapuzza in molta quantità, e poi involta nelle foglie de' cavoli si metta sotto la cenere, e vi si lasci assai, acciocchè si cuoca bene, e poi quando è cavata si prema, e l' olio che ne esce, si serbi; il quale si può per ispazio d' un anno conservare, e quando sarà bisogno, si dia allo 'nfermo ne' cibi o in alcuno altro modo. E in questo modo si può fare inganno a molti, o sene faccia chiarèa, pestandola bene e cocendola con mele, e poi mischiandola col vino. E nota, che in venti libbre di vino debbe essere una libbra di scatapuzza, e quel medesimo nell' once, e negli altri pesi minori. Anche si può metter la scatapuzza ben pesta in brodo di carne o di pesce, o d' altri cibi, e mangiata, molto vale a' sani e agli infermi. E Gherardo dice, che la scatapuzza è molto lassativa, e purga di sopra e di sotto faticosamente e con angoscia; onde si dee

prender guardia che non si dia, se non a coloro che agevolmente vomitano, e se non se la materia è digesta. E non si dee dare a coloro che hanno stomaco debole e le budella, perocchè fa sovversione. E non si dia se non distemperata, acciocchè non dimori nello stomaco. E non si dee sopr'essa dormire nè riposare, come eziandio è da fare in tutte altre medicine da vomito; e 'l suo uso è, acciocchè le medicine di scatapuzza (*) si facciano acute, il che si fa con dieci o undici granella digusciate e peste, che si mescolin nella medicina. Anche dice, che per sè medesima si può dare pesta e stemperata con acqua calda o con vino; e dice, che purga principalmente la flemma e gli umor viscosi, e massimamente dello stomaco e delle budella, onde fa prode a' collerici, a' cordiaci, e a quegli ch' hanno il mal del fianco e agli artetici, e alla febbre continua per flemma vitrea o naturale. E Dioscoride dice, che sene danno da cinque infino a nove granella per volta: e quando lo stomaco sarà forte, si dieno intere, e se fusse debole, si dien peste. Anche dice, che se le foglie della scatapuzza si cuocano con polli o con erbe o altri cibi, purgano la flemma e la collera.

CAP. XXXVI. *Al.* XXXVII.

Del Cretano -- De Cretano.

Il Cretano, ciò sono i ricci marini, è caldo e secco nel terzo grado, ed è erba, la qual si trova nelle parti marine, ed ha virtù molto diuretica per la sottilità della sua sustanzia. Contro alla stranguria e contro 'l mal della pietra e contra 'l mal del fianco, si prenda della detta erba e in gran quantitade, e si bolla in acqua salmastra e in vino e olio, e in quella acqua segga e stia lo 'nfermo infino al bellico. E se non sene puote aver tanta quantitade, impiastreràne solamente i luoghi do-

(*) *Per la scatapuzza.* Correzione proposta dall'Inferigno, non accettata dalla Crusca nella voce *digusciato*.

glienti. E anche l' erba mangiata o il vino dove sarà cotta, bevuto, provocherà l' orina.

CAP. XXXVII. *Al.* XXXVIII.

Della Celidonia -- De Chelidonia.

La Celidonia, cioè cenerognola è calda e secca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè Indica e nostrale. Quella d' India è di maggiore efficacia e operazione, ed ha la sua radice citrina, ma la comune è quella, che si truova nelle nostre contrade, ed è di minore efficacia, tuttavolta l' una per l' altra si prende; e quando si truova nelle ricette, vi si dee metter la radice e non l' erba; ed ha virtù dissolutiva, consumativa e attrattiva. Contra 'l dolor de' denti per cagion di freddo, si prenda la sua radice e si pesti alquanto, e si metta infra i denti, e di sopra pongasi l' aglio. A purgare il capo, e all' uvola ripiena d' umor freddo, vi si ponga la sua radice cotta in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo del detto vino per la bocca, e poi gorgogli il vino; la qual cosa asciugherà l' uvola, e purgherà il capo. E Plinio dice, che per lo sugo della celidonia, gli occhi della rondine tratti o magagnati, si riducono al primo stato.

CAP. XXXVIII. *Al.* XXXIX.

Del Curiandolo - De Coriandro.

Il Curiandolo è erba assai comune, la quale è calda e secca nel secondo grado, il cui seme si dee metter nelle ricette, il quale si serba per due anni, e per lo suo odore ha virtù confortativa, onde a confortar la digestione e alla doglia dello stomaco per ventusitade si dia il suo seme ne' cibi, e 'l vino dove sarà cotto a bere. Anche la polvere del suo seme gittata sopra la carne, la fa saporosa. E Isidoro dice, che 'l suo seme dato in vin dolce, incita gli uomini a lussuria. Ma si dee guardare,

che non se ne dia troppo, perocchè farebbe l'uomo furioso e pazzo. E la sua erba col seme è venenosa a' cani, e gli uccide se alquante fiate ne mangiano.

CAP. XXXIX. *Al.* XL.

Della Consolida maggiore - De Consolida maiore.

La Consolida maggiore, cioè rigaligo, è di fredda e secca complessione, e la sua radice propriamente è medicinale, la quale ha virtù di costrignere la grossa sustanzia, e serbasi cinque anni, e la sua polvere data ne'cibi, vale contra 'l flusso del sangue de' mestrui, e contra 'l flusso del ventre; e, posta di sotto, vale contra 'l flusso de' mestrui (*), e similmente le fomentazioni fatte della sua erba.

CAP. XL. *Al.* XLI.

Del Cocomero Salvatico -- De Cucumere.

Il Cocomero salvatico è erba nota, del cui sugo si fa lattovaro (a) in questo modo, cioè: che ne' dì Caniculari il frutto della sua erba si colga allora ch'è quasi maturo, e si pesta, e se ne cava il sugo, e si pone al Sole e si secca. E certi lo cuocono al fuoco: e questo cotale è men lassativo, e mena più dolcemente. E altri bollono il sugo suo col mele quasi insino al consumamento del sugo, e dannolo a modo di lattovaro, il quale assai solve per le parti di sotto. Puossi per due anni serbare, ed ha virtù di purgare principalmente la flemma e gli umori viscosi e umidi, e poi la collera nera ovvero malinconia; onde vale contr' alla parlasia, apoplessia ed epilessia e colica, e contra 'l mal del fianco, e contr' alla febbre cotidiana, per flemma vitrea o naturale. Ed è utile agli sciatici, artetici

(*) e, posta di sotto, vale contra 'l flusso de' mestrui. *Queste parole ci pajono senza necessità, e replicate* Nota dell'Inferigno. (25)

(a) Leggi l'*elaterio.* (26)

e podagrici, imperocchè trae a sè dalle parti da lungi spezialmente, e purga (27) anche cotto. È medicina utile a tutte le cose ovvero infermitadi per flemma, e non però si dà solo; e purga per la bocca e per lo ventre, si dee usare, mescolando con altre confezioni, e si faccia la medicina acuta d'un'oncia. E colui che prenderà (b) il lattovaro, non dee dormire sopr' esso, ma si muova incontanente che l'avrà preso, sì come que' che prende l'elleboro, imperocchè suole inducer soffocazione. E nelle infermitadi del fianco, anzi che si dia, si dee allo 'nfermo fare alcun cristèo mollificativo, e poi gli sene faccia un altro di cocitura di malva e d'olio e di mele con once cinque (c) d'eraderj, e sarà ottimo contr' alla 'nfermità del fianco, e contr' alla artetica, chiragra e podagra. Anche la detta erba, se si puote avere, si pesti alquanto, e bollita in vino ed in olio, e posta nel luogo ove è la doglia, vale alla stranguria e alla podagra, e al dolor del fianco. A provocare i mestrui si confetti la polvere dell'elatterio e con olio mustellino, e con olio comune, e vi si ponga la bambagia dentro intinta. A maturar le fredde aposteme si prendano (d) once cinque d' elatterio e farina d'orzo, e confettisi insieme con tuorlo d' uovo, e vi si ponga suso. Ancora dell'elatterio e della trementina si fa ottimo untorio da rompere le posteme. A' vermi degli orecchi si dee confettare l'elatterio in quantità di cinque grani con poco aceto, e tiepido vi si metta dentro. Ad ogni dolor di stomaco per cagion fredda si dee ugnere dell' elatterio con aceto confetto. Alle lentiggini della faccia e ad ogni altra superfluità rimuovere, prendi cerussa, cioè biacca e canfora ed elatterio, in quantità delle predette due cose, e confetta con aceto in modo d' unguento, e pesta in mortajo di piombo con pestello di piombo, e pongasi in vasello di vetro, e vi dimori per quindici dì, e poi nel predetto mortajo col pestello medesimo si meni, giugnendovi aceto, se fosse sodo, e sen' unga la faccia, perocchè rimuove il panno e le lentiggini maravigliosamente.

(b) Leggi l'*elaterio*. (26)
(c) Leggi *d'elaterio*. *T. Lat.* 1538. Cum uncia 1. eraderii. MS. elacterii. (26)
(d) *T. Lat.* Uncias 5. Ma è troppa dose. Vedi nota critica (28) forse *grani* 5.

CAP. XLI. *Al.* XLII.

Del Dittamo -- De Dictamo.

Il Dittamo, che per altro nome si chiama frassinella, perocchè ha le sue frondi a modo di frassino, è caldo e secco nel quarto grado, ed è radice d' un erba, che dittamo simigliantemente s' appella, la quale in luogo caldo, petroso e secco spezialmente si trova, ed ha virtù di dissolvere e di consumare il veleno. Contra 'l morso degli animali velenosi vi si ponga suso l' erba o la radice della predetta erba pesta: ancora il sugo suo si dia col vino. E la sua polvere s' intrida col sugo della menta, e vi si ponga suso, e anche si dia a bere. Anche dice Isidoro, ch' egli è di tanta virtù, che svelle il ferro del corpo, e mandalo fuor della carne, onde le bestie saettate, gittano le saette mangiando quello.

CAP. XLII. *Al.* XLIII.

Dell' Endivia -- De Endivia.

L' Endivia, che per altro nome si chiama lattuga salvatica, è fredda e secca nel secondo grado, e 'l suo seme e foglie si confà ad uso di medicina, e ancora le foglie si confanno ad uso di cibo; ma la sua radice non ha virtù alcuna, e le sue foglie verdi son di grande efficacia e operazione, e secche niente adoperano. Ed ha virtù di confortare ed alterare, onde vale contra all' oppilazion del fegato e della milza per cagion di collera. E vale contr' alla semplice e doppia terzana, e contro all' itterizia e riscaldamento del fegato, e contra alle calde aposteme, mangiandole lesse o crude. Anche lo sciroppo fatto della sua decozione e del zucchero, vale a quel medesimo. Anche il suo sugo ovvero sciroppo dato con reubarbaro, il quarto ovvero il sesto giorno dopo la digestione della materia, vale. Anche contra 'l calor del fegato, e contr' alle calde aposteme, vale la detta erba, pesta e postavi suso. A quel mede-

simo vale il sugo epittimato. E se non puoi aver le foglie, cuoci in acqua il seme dell'erba pesto, e ponlo in suo luogo. E Alberto dice, che l'acqua dell'endivia con biacca e aceto, è pittima mirabile a raffreddare qualunque cosa dee raffreddarsi.

CAP. XLIII. *Al.* XLIV.

Dell' Ella -- De Enula.

L'Ella non si semina, perocchè non produce seme; ma la sua corona si pianta tutta o la maggior parte del mese d'Ottobre, in terra grassa e profonda, cavata e ben rivolta e trita. L'Ella è calda nel terzo grado e umida nel primo, ed enne di due maniere, cioè ortolana e camporeccia. Quella del campo è di maggiore efficacia quanto alle radici, e la sua radice si coglie nel principio della State, e seccasi al Sole, acciocchè non si corrompa per umore, e si dee la sua radice metter nelle medicine. Puossi serbar per due anni e per tre, ed ha virtù lenificativa e mondificativa, onde vale contra i nerbi per frigidità indegnati. Contro 'l dolore de' membri spiritali per fredda cagione, diesi il vino della sua decozione, *secundum istud: Enula campana reddit praecordia sana.* Contra 'l dolor di stomaco, e contr' a ventosità e contr' a fredda tossa diesi il vino della sua decozione. La sua polvere con la polvere del cenamo, a' dilicati solve la ventosità de' membri spiritali. L'erba tutta decotta in vino e olio e impiastrata dissolve il dolor del fianco, il colico e la stranguria. Contr' all' asma fredda si dia la farina d' orzo, nella quale la sua polvere sia cotta. E sappi, che nell' Ella è virtù rubificativa, e ultima astersione (a).

(a) *T. Lat. et abstractio ultima.*

CAP. XLIV. *Al.* XLV.

Della Fegatella -- De Epatica.

L'Epatica, cioè Fegatella, è fredda e secca nel primo grado, ed è erba, che cresce ne' luoghi acquidosi, e spezialmente in luoghi petrosi, la quale ha molte foglie, che si stringono alla terra e alle pietre: e la sua virtù è diuretica, per la sottil sustanzia, e rifrigerativa: onde l'acqua della sua decozione vale contro all'oppilazion del fegato e della milza per calda cagione, e contra 'l riscaldamento del fegato, e contr'all'itterizia: e lo sciroppo fatto dell'acqua della sua decozione, giugnendovi reubarbaro nella fine della decozione, sarà ottimo contr'alla giallezza.

CAP. XLV. *Al.* XLVI.

Della Ruchetta -- De Eruca.

L'Eruca è calda e secca nel quarto grado, e la dimestica è di maggiore efficacia che la salvatica, e i suo' semi si confanno spezialmente ad uso di medicina, appresso le foglie. La cui virtude è consumativa, e provocativa del coito: e cotta con la carne, vale ad incitare il coito, e dissolve la dissenteria e la stranguria, e la parlasìa. Ancora se si cocerà in vino e s' impiastrerà alle reni, provocherà a lussuria, e posta sopra il pettignon, provoca l'orina: e 'l suo seme, massimamente della salvatica, fa rizzar la verga.

CAP. XLVI. *Al.* XLVII.

Dell'Ebbio - De Ebulo.

L'Ebbio è caldo e secco nel terzo grado, e le cortecce delle sue radici, e le cime spezialmente sono medicinali. Le cortecce delle sue radici si colgon la Primavera e si seccano al Sole, e

si serban per tutto l'anno, ed ha virtù di dissolvere e di consumare, e di purgar la flemma e gli umor viscosi. E si dia il suo sugo, il qual purga, attraendo di sotto e di sopra angosciosamente, onde non si dee dare, se non quando la materia è digesta e quando il corpo è disposto a flusso, sì come nell'altre vomichevoli medicine. E vale alla febbre continua e alla lunga terzana, per collera citrina e vitellina. Anche vale all'oppilazion del fegato e all'itterizia, e alla colica e al mal del fianco, e mena fuor l'acqua di que'che patiscon di flemma bianca. E il suo uso è, che si dia il suo sugo per sè, o nella sua decozione si distemperi altra medicina, o si giunga con isciroppo e ossimele lassativo, o si cuoca con mele infino alla consumazion del sugo. Contro all'enfiamento della stremità (a), e contro all' artetica e collora bianca, si faccia bagno d'acqua salsa, di decozion delle sue radici e cime, o di tutta l' erba.

CAP. XLVII. *Al.* XLVIII.

Del Finocchio - De Foeniculo.

Il Finocchio si semina del mese di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo, e d'ogni tempo si traspone, ed è caldo e secco nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, e di sottigliar la grossa ventositade. E mangiato dopo il cibo, vale a' rutti acetosi, li quali si fanno per indigestione: e questo fa per la sottile sustanzia, e per le sue qualità. E il suo seme, le foglie, e i fiori e le cortecce delle radici si confanno ad uso di medicina. Il seme si coglie nel principio dell' Autunno, e serbasi per tre anni. Le cortecce delle radici si colgono nel principio della Primavera, e si serban per mezzo l' anno. Contro all'oppilazion del fegato e della milza, e contro alla stranguria e dissuria, e contro al vizio della pietra per freddo umore, si dà l'acqua della sua decozione. Anche il finocchio cotto e man-

(a) T. Lat. *Contra tremorem extremitatum.* Il Traduttore lesse: *Contra tumorem extremitatum.*

giato, contra le predette cose vale. Anche questa medesima acqua o vino, solve il dolor dello stomaco per freddezza o per ventosità, e conforta la digestione. Quel medesimo fa la polvere del suo seme. Contro al panno degli occhi e pezzicore, si ponga il sugo delle sue radici in vasel di rame per quindici dì al Sole, e a modo di collirio si metta negli occhi. Contra il pizzicor degli occhi esperimento certano è: confettisi aloè ottimo con sugo di finocchio, e si ponga in vaso di rame per quindici dì al Sole, e poi si metta agli occhi a modo di collirio.

CAP. XLVIII. *Al.* XLIX.

Della Flamula -- De Flamula.

(29) La Flamula è calda e secca nel quarto grado, e chiamasi flamula, perchè ha virtù incensiva, ed è simigliante alla vitalba nelle foglie e nei fiori, ma i fiori sono azzurrini. Quando è verde, è di molta efficacia e secca vale niente o poco. A far cauterio sanza fuoco, pestisi la flamula e pongasi sopra il luogo che si vuole incendere, e vi si lasci un giorno, e troverassi la buccia arrostita e arsa: e poi si curi a modo di cerusico. A rompere l'apostema quando fosse convertita in marcia, e il capo fosse duro, si dee la detta erba pestar con olio e por di sopra, e l'olio si pone a rilassazione, acciocchè la flamula non disecchi troppo.

CAP. IL. *Al.* L.

Del Fummosterno - De Fumoterrae.

(a) Il Fummosterno è erba assai conosciuta, la quale è così detta, imperocchè è generata da alcuna grossa fummosità della terra, ed è calda nel primo grado e secca nel secondo, ed è di grande efficacia verde e secca e principalmente purga la ma-

(a) *T. Lat.* Fumusterrae.

linconia, e appresso la flemma salsa e la collera adusta, ed è diuretica. Contro alla rogna, si prendano once due del suo sugo e giuntovi zucchero, sene faccia sciroppo, e si dia con l'acqua calda, o vi si giunga il seme del finocchio. Anche si faccia quest'unguento nell'olio delle noci, e vi si ponga polvere di filiggine sottile, si confetti con aceto, il quale vi giugnerai, e col sugo del fummosterno in maggior quantità, che dell'altre cose, e sen'unga lo infermo nel bagno, ed è ottimo. Ed abbi a mente, che se il suo sugo si darà tre volte la settimana, come è detto, ottimamente purgherà gli umori, che la rogna producono. Anche la detta erba cotta in vino e posta nel luogo della podagra, vale molto.

CAP. L. *Al.* LI.

De' Funghi - De Fungo.

De' Funghi certi son buoni e certi mortiferi. I buoni son piccoli e ritondi a modo di cappello, i quali appariscono nel principio della Primavera e vengono men del mese di Maggio, e così fatti funghi mai non nocquero altrui, nè fecero nocimento subitamente. Ma tuttavolta è da sapere, che tutti generano nutrimento malvagio. Ma i mortali son quelli, i quali nascono appresso ferro ruginoso: e ancora sono altri funghi mortali, avvegnachè incontanente non uccidano: e questi son quelli, che nascono appresso le cose putride, o allato all'abitazion d'alcun velenoso animale, o allato a certi arbori, che hanno di lor proprietade corruzione a'funghi, (a) sì come l'ulivo. Il segno de' funghi mortali è questo cioè, che nella parte di sopra la sua buccia ha una umidità viscosa corrotta, e che tosto si muta e si corrompe intra le mani di coloro che gli colgono. E nelle nostre abitazioni si trovano funghi, i quali son lati e spessi, e che hanno alcun rossor nella parte di sopra, e in quel rossore ha molte ampulle elevate, delle quali sono al-

(a) *T. Lat.* » quae in proprietate habent fungos corrumpere »

cune rotte o alcune no, e quello è mortale che tosto uccide, e chiamasi il fungo delle mosche, imperocchè polverizzato in latte, uccide le mosche.

CAPO LI. *Al.* LII.

Del Fiengreco - De Foenugraeco.

Il Fiengreco è caldo e secco, ed ha sostanza viscosa, onde ha virtù di maturare e di lassare. A maturar le posteme si dee intridere la sua farina con tuorlo d'uovo, e porlavi suso, perocchè matura e sottiglia. A maturare e a rompere si mescoli con trementina, e vi si ponga suso. Anche l'erba del predetto seme cotta in olio, soprapposta, è utile a maturare. All'apostema degli spiritali membri si prende la farina del fiengreco messa in un sacchetto e cotta in acqua con malvavischio, si ponga di sopra. All'apostema dello stomaco e delle budella facciasi della farina del fiengreco e dell'acqua predetta poltiglie, e vi si soprappongano.

CAP. LII. *Al.* LIII.

De' Gambugi – De Gabusiis. (a)

(30) I Gambugi sì sono di natura di cavoli, ed hanno forma di cavoli infino che si vengono a chiudere, ma poichè son chiusi, le lor foglie diventano quasi bianche e grosse come bucce di cipolle, e crespe. Desiderano aere freddo, imperocchè in caldo o temperato non si chiudono, ma rimangono aperti sì come i cavoli, e così desiderano la terra che desiderano i cavoli, e fannosene composte come delle rape, e anche si seminano comei cavoli.

(a) MS. Marc. *De' cavoli cappucci, o vero berette.*

CAP. LIII. *Al.* LIV.

Della Gramigna -- De Gramine.

La gramigna ha virtude stitica, ed ha virtù di saldar le ferite e (a) dissolvere il ventre, e di sanar le piaghe delle reni e della vescica, e a mitigare il dolor della milza: e il suo sugo dato a bere, ha proprietade d' uccidere i lombrichi. Questa erba conoscono i cani, i quali, quando purgar si vogliono, la mangiano, secondo che scrive Plinio (b).

CAP. LIV. *Al.* LV.

Della Genziana -- De Gentiana.

La Genziana è radice d' un erba, ch' è simigliantemente così appellata, la cui radice solamente è medicinale. Cogliesi nel fin della Primavera e poich' è secca si serba per tre anni. Nasce il più nei monti e luoghi ombrosi e umidi. È calda e secca nel terzo grado, ed ha virtù di solvere, di consumare e d' aprire, onde è diuretica: e se la sua polvere si dà in vino e con acqua d' orzo, vale contro all' asma antica. Ed il sugo della sua radice manda via la morfea, e sana le piaghe e l' ulcerazion corrosive. E anche bevuta fa gran prode a chi fosse caduto d' alto e fosse calterito e lacero: ed è ultimo rimedio contra il morso dello scarpione e serpenti e contro alle ferite avvelenate, e al morso del can rabbioso, se sene bevono due once per volta con vino.

(a) Forse *di solvere il ventre.* (31)

(b) Il T. Lat. aggiunge un capitolo *de Gralega* di questo vedi nella mia disamina critica. (32).

CAP. LV. *Al.* LVI.

Della Garofanata -- De Gariophylata.

(33) La Garofanata è simigliante alle novelle foglie del rogo ovvero a flaponi, e la sua radice è odorifera e anche le foglie: ed è calda e secca nel terzo grado, e la fresca è di maggiore efficacia che la secca, e serbasi per un anno ed ha virtù consumativa, apritiva e dissolutiva, e chiamasi garofanata, perocchè il suo odore è simile a quel dei grofani, o il suo sapore o la sua operazione. Contra il difetto del cuor val molto, se cotta in acqua marina e olio, si pone dalla parte dinanzi e di dietro. Anche a confortar la digestione, e contro alla doglia dello stomaco e delle budella per cagion di freddo o di ventosità, si dia il vino della sua decozione.

CAP. LVI. *Al.* LVII.

Del Ruvistico -- De Humulo.

(34) L' umulo cioè Ruvistico ovvero Livertizio lo quale fa fiori, i quali per la loro secchezza si conservano lunghissimamente in loro virtute, sì ch' è comune opinione, che giammai non si corrompano. E il loro odore è acuto e forte, e sono caldi e secchi, e dissolutivi delle viscositadi e incisivi, e conservan da corruzione i liquori, nei quali si mescolano.

CAP. LVII. *Al.* LVIII.

Del Jusquiamo -- De Hyoscyamo.

Il Jusquiamo è freddo e secco nel terzo grado, ed è seme d' un erba, che si chiama Cassilagine ovvero dente cavallino, e i suoi semi son di tre fatte: imperocchè alcuno è bianco, alcuno rosso e alcuno nero. Il bianco e il rosso si confanno ad uso di medicina, il nero è mortifero. Ed abbi mente, che

se il Jusquiamo si dee ricevere dentro per bocca, si dee dare il seme, e se di fuori si riceve, si dia l' erba. Ma il seme è di maggiore operazione, ed ha virtù di far dormire, costrignere e di mortificare. A provocare il sonno in infermità acuta, si faccia fomento dell' acqua, dove sarà cotta la sua erba, intorno alla fronte e intorno alle tempie e intorno ai piedi, e anche se ne lavi e poi si faccia questo impiastro. Prendasi la polvere del suo seme ben sottile con l' albume dell' uovo, e con latte di femmina che nudrisca fanciulla, e con un poco d' aceto, e si ponga alla fronte e alle tempie. Anche a costrigner le lagrime si faccia quel medesimo impiastro. Contro alla dissenteria si faccia impiastro della detta erba, e vi si ponga, perocchè rimuove il dolore. Contra il dolor de' denti prendasi il suo seme e si ponga sopra i carboni, e lo infermo riceva il fummo per bocca e la tenga sopra l' acqua, e apparirà sopra l' acqua una cosa a modo di vermini, i quali nuotan di sopra. Il suo seme posto ancora sopra il dente per cagion calda, rimuove il dolore. E serbasi per dieci anni.

CAP. LVIII. *Al.* LIX.

Dell' Isopo -- De Hissopo

L' Isopo è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù secondo le foglie e fiori, non secondo le radici, diuretica, e consumativa e attrattiva; e il vino della sua decozione, (a) e de' fichi secchi, vale contra alla fredda tossa. Anche il vino della sua decozione e del seme del finocchio, rimuove il dolor dello stomaco e delle budella. E il fomento fatto dell' acqua della sua decozione mondifica e netta la matrice dalle superfluitadi, e quel medesimo adopera il suppositorio fatto della sua polvere e dell' olio mustellino. Ancora la sua polvere o l' erba scaldata nel testo, e posta al capo o per sè o in sacchetto, vale contra il freddo catarro e al cadimento dell' uvola. Al mal dell' uvola

(a) *Alias* dello sua decozione, dei fichi secchi. (35)

prendasi la detta erba e si cuoca in aceto. e si gargarizzi. Anche la dctta erba, cotta ncl vino c impiastrata, rimuove la doglia che per ventositá adiviene.

CAP. LIX. *Al.* LX.

Del Iaro -- De Iaro.

L'Iaro cioè Gichero, il quale per altro nome è detto barbaaron ovvero piè vitellino, è caldo e secco in secondo grado, e trovasi nci luoghi secchi e umidi, montuosi e piani, e nel Verno e nclla State. Ha grande efficacia secondo le foglie, e maggiore secondo le radici, e grandissime (a) secondo certe tuberosità, che si colgono, fcndonsi e seccansi, ed ha virtù di dissolvere, d'ammorbidare e di sottigliare. Contro all' enfiamento degli orecchi si faccia impiastro della detta erba, insieme con le tuberosità predette, nel vino e nell' olio cotte, e vi si giunga comino, e si ponga sopra gli orecchi. Contro alle fredde apostemc si prenda la detta erba tutta con le sue tuberositadi, e si pesti con sugna orsina, e così calda si ponga su la postcma. Contro alle novelle scrofole si prenda la detta erba e si pesti con sugna vieta e squilla, o con sugna d' orso, se si può avcre, e si ponga sopra essa e se saranno fresche ne guarrà lo infermo. A far bclla e netta la faccia, e assottigliar la buccia, si faccia polvere sottile delle sue tuberositadi secche e confette con acqua rosata, e si ponga al Sole infino che l'acqua sia tutta diseccata, e sen'unga la faccia, e così si faccia tre o quattro volte o più di quella polvere solamente o con l'acqua rosata, e purga più e fa più bella la faccia, che la biacca. Anche la sua polvere solamente rode la carne superflua.

(a) *Alias* e grandissime. (36)

CAP. LX. *Al.* LXI.

Del Calcatreppo. -- De Trunciis.

Il Calcatreppo è un' erba molto spinosa, delle cui radici si fa la (a) zenzeverata in questa maniera. Che in due libbre di mele e libbre una di calcatreppo mondo o di pastinaca, si metta oncia una o mezza di pepe e due di gengiovo, o mezza di pepe solamente in questo modo. Lavisi ben primieramente il calcatreppo, e si gitti il legno che v' è dentro, poi ottimamente si cuoca, ovvero che si cuoca imprima e poi si gitti il legno. Appresso si tagli minutamente, e posto il mele al fuoco e ottimamente schiumato, si metta in esso il detto calcatreppo e 'l gengiovo ovvero pepe, e bollano infinattanto che diventi spesso convenevolmente. E se nella fine della sua decozione si giungerà polvere di semi di ruchetta e pinocchi, sarà ottima al coito e a rizzare il membro.

CAP. LXI. *Al.* LXII.

Del Ghiaggiuolo. - De Iride.

Iris ireos ovver Ghiaggiuolo (a), è una medesima erba, le cui foglie sono simiglianti a spada con fiori porporini ovver bianchi; imperocchè quello che s' appella iris, ha fiori porporini, quello che s' appella ireos, gli ha bianchi e sono d' una medesima virtù (b), e solamente nelle medicine usiamo la sua radice di dare. Cogliesi nel fin della Primavera, e si secca e serbasi per due anni, ed è calda e secca nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, onde dissolve e apre. Contr' al vizio de' mem-

(a) La Crusca legge *zenzozerata*, aggiungendo per chiosa: L'ediz. citata legge *zenzeverata*. Ma che, se in tema di voce ella stessa pianta come buone ambedue le lezioni *Zenzoverata* e *Zenzeverata?*

(a) *T. Lat.* Iris sive Gladiolus.

(b) *T. Lat.* Iris purpureum habet florem, aut album et sunt ejusdem virtutis.

bri spiritali, contr' alla opilazion della milza e del fegato e delle reni e della vescica, e contra 'l dolor per ventositade, è utile il vino della sua decozione. E anche la sua polvere ha virtù di rodere soavemente la carne superflua. Al panno degli occhi rimuovere, si faccia collirio della sua polvere e dell' acqua rosata.

CAP. LXII. *Al.* LXIII.

Della Regolizia -- De Liquiritia.

La Regolizia è radice d'un' erba che desidera terra bon soluta e spezialmente sabbione, acciocchè iv' entro agevolmente metta molte e lunghe radici. La quale se si pianta, agevolmente s' appiglia e intorno a sè pullula molto, e forse se 'l suo gambo tenero si piega alla terra e si cuopra, si convertirà in radice a modo della gramigna e della menta e della robbia. La qual radice è calda e umida temperatamente, e si dee sceglicre e prender quella che non sia troppo grossa nè troppo sottile, e che sia gialla dentro, e che non faccia polvere, e la nera e la bianca si dee gittar via. Il suo sugo è d'una medesima operazione con essa, e ancora di più forte; e fassi in questo modo, cioè: che si dee prendere quando è verde, e si dee pestare e bollire in acqua, e si cuoca quasi infino che sia disfatta, poi si preme. E la sua decozione fatta in acqua, vale contr' a tutti i vizj del petto, e contr' alla (a) periplemonia e pleuresi. Anche il vino, dove sarà cotta, vale contr' alla tossa. A quel medesimo vale il lattovaro confetto della regolizia, pigliando il suo sugo e fattone lattovaro con mele. Anche la regolizia masticata e tenuta sotto la lingua, mitiga la sete e l' asprezza della lingua e del gozzo.

(a) *Alias* e contr' alla periplemonia pleuresi. (37)

CAP. LXIII. *Al.* LXIV.

Del Giglio -- De Lilio.

Il Giglio si pianta del mese d' Ottobre e Novembre in terra grassa e ben lavorata, e prendonsi gli spicchi suoi ovvero bulbi, cioè cipolle verdi o secche, al modo che si fa degli agli, e si pongono di lungi l' uno dall' altro una spanna o un piede, e questo è meglio. Anche dice Aristotile, che se 'l gambo del giglio innanzi che sia aperto il suo seme ovvero fiore, si piegherà in terra in tal maniera, che la sua cipolla non si dibarbi, e si cuopra con la terra, infra pochi giorni mette in ciascun nodo del gambo una piccola cipolla a modo del suo bulbo. Il giglio è caldo e umido, e sonne di due maniere, dimestichi e salvatichi. Ma de' salvatichi alcuni fanno i fiori purpurini, i quali gigli sono di maggiore efficacia. Altri sono che son gialli. Ma i dimestichi se saranno pesti con sugna vecchia o in olio cotti, maturano il freddo apostema. Contra la durezza della milza, prendasi la sua radice in gran quantitade con la brancorsina e con la radice del visco, e si metta in vino per dieci giorni e poi si coli, e giuntovi cera e olio, sene faccia unguento. A colorar la faccia, prendi le tuberositadi delle radici del giglio salvatico e seccale, e poi le polverizza e distempera con acqua rosata, e falle seccare; la qual cosa fatta tre o quattro volte solamente, quella polvere stemperata con acqua rosata te la fregherai sopra la faccia. Anche lavando, sene mondificherà la faccia e rimoverà le crespe. Anche dice Dioscoride, che le sue foglie cotte e poste sopra i luoghi arsi, vaglion molto. E quel medesimo fa la sua radice, se pesta con olio vi si pone, imperocchè la sua virtude è mitigativa. Anche mena fuori la purgazion de' mestrui, perchè è apritiva, e costrigne l' enfiamento. Ed imperò vale contr' agli apostemi per ventosità, se la sua radice pesta con olio, spesse volte vi si pone. Ma Plinio dice, che le sue cipolle cotte col vino sanano le trafitte de' serpenti, e la malizia e 'l velen dei funghi. E se si coceranno in vino, mischiandovi olio, sol-

vono (a) i chiovi e i nodi de' piedi, e fanno rendere i peli nei luoghi abbruciati e arsi. Anche se si cocerà in vino, e vi si aggiunga mele, soccorreranno alle vene tagliate. Le sue foglie cotte in vino sanano le ferite. De' suoi fiori si fa olio e acqua sì come delle rose, ed è poco meno d'una medesima virtù che olio e acqua di rose.

CAP. LXIV. *Al.* LXV.

De Lingua avis (38).

Lingua avis, cioè correggiuola (39), è calda e umida nel primo grado, ed ha le sue foglie piccole e acute simiglianti alla lingua dell'uccello, ed ha fiori piccoli, rotondi e bianchi, la quale, quando è verde, è di molta efficacia, ma secca niente vale. Ed ha virtù d'incitare a lussuria, e d'umettare, e se si cocerà la detta erba con carne o con olio o con grasso, inciterà la lussuria. E anche vale se si cuoce, o vi si giunge zucchero, a quegli che sono consumati. Contr' alla secchezza del petto, si dia l'acqua dove sarà cotta, e varrà meglio se vi si giugnerà draganti.

CAP. LXV. *Al.* LXVI.

Della Romice -- De Lapatho.

Il Lapazio ovvero la Romice, è calda e secca nel terzo grado o nel secondo, secondo Avicenna, ed enne di tre maniere, cioè di quella acuta, che ha le foglie acute, e questa è più efficace; e di quella che ha le foglie larghe la quale è dimestica, e questa è più convenevole ad usare. Anche è di quella che ha le

(a) Questa è una malattia dai latini chiamata *clavus* come è chiamata anche qui dal Crescenzio, ed in italiano più volgarmente si chiama *Callo*. La Crusca non reca un tal uso di questa voce *chiovo* altro che parlandosi degli Sparvieri. Rimane dunque da aggiugnersi anche questo uso parlandosi dell'uomo, e ne abbiamo qui l'autorevole esempio. V, Forcellini alla voce *Clavus* § 9.

sue foglie tonde, e la sua virtude è dissolutiva e lassativa, apritiva e sottigliativa. Contr' alla rogna, prendasi il sugo del lapazio acuto e olio mustellino e pece liquida, e bollano insieme, e poi si coli, e alla colatura si giunga polvere di tartaro, cioè gromma di vino e di fuliggine, e sene faccia unguento, il quale assai è convenevole a' rognosi. Avicenna dice, che la sua radice cotta con aceto, vale alla rogna ulcerosa e alla impetigine, e la sua decozione con l' acqua calda, vale al pizzicore. E simigliantemente la detta erba è ottima per sè medesima in bagno. Contr' alla impetigine e serpigine si faccia decozion del suo sugo e della polvere dell' orpimento. A maturar gli apostemi prendasi il lapazio ritondo e si pesti, e si cuoca in olio o con sugna. A rompere gli apostemi prendasi il lapazio acuto, e s' apparecchi nel sopraddetto modo, e vi si ponga. Contr' alla stranguria e dissuria prendasi la detta erba e si cuoca in vino e olio, e si ponga sopra 'l pettignone, e provoca l' orina in molta quantitade. Anche l' acqua ovvero il vino, in che sarà cotta, solve l'oppilazione della milza e del fegato. Contra le scrofole nuove facciasi impiastro del lapazio acuto, e si pesti insieme con la sugna, e vi si ponga, e 'l sugo suo dato con mele vale contra i lombrichi. Contr' alla flemma, la quale abbonda nel cerebro; il sugo suo con sugo di ruta si metta nel naso in picciola quantitade, in caldo aere o in bagno. Anche il lapazio crudo o cotto vale a' rognosi.

CAP. LXVI. *Al.* LXVII.

Della Lattuga -- De Lactuca

La Lattuga si può seminare e traspiantar quasi in tutto l' anno in terra grassa e ben lavorata, per sè o mescolata con altre erbe: e quella, che sarà seminata nell' Autunno, utilmente si pianta del mese di Dicembre intorno alle porche dell' altre erbe, le quali in quel tempo si seminano, imperocchè non teme il freddo, ma sene fortifica: e sarà buona dopo il Verno con altre erbe, infinattanto che farà il seme: ma quel-

le che sono della natura delle picciole non si traspiantano: ma quelle che sono delle grandi, le quali s' appellano lattughe Romane, e che hanno il lor seme bianco, si deono trasporre, acciocchè crescano e diventino dolci: e molto s' ajutan con l' innaffiar nel tempo del secco. La lattuga è fredda e umida temperatamente, e altri dicono, ch' ell' è calda e umida temperatamente, e perciò è miglior che tutte l' altre erbe, e temperatissima rispetto all' altre, onde ingenera buon sangue e molto, e copia e abbondanza di latte, e se non si lava con l' acqua è migliore. Tosto si smaltisce, e provoca l' orina e ammorta il mordicamento dello stomaco, che vien per collera rossa, e raffredda il bollimento del sangue, e a coloro che non posson dormire, induce sonno laudabilmente. E se sene fa impiastro al dolor del capo che avvenga per collera rossa o per sangue, rimoverà il dolore. Diventa più convenevole a mangiare cotta che cruda, perocchè 'l suo latte per lo calor del fuoco scema, per lo quale era induttiva del sonno: ma a' collerici è convenevole così cotta, come cruda. E nel suo principio, cioè quando è giovane, è più utile allo stomaco e più convenevole ad accrescere il latte alla femmina e lo sperma dell' uomo. Ma quando indura e non è copiosa di latte, scema la sua umidità e diventa amara, onde diviene apritiva, ma genera sangue pessimo, e però diventa nociva a color che l' usano, imperocchè intenebra gli occhi e corrompe la materia dello sperma. Ma quando è tenera, vale molto nelle febbri lessata o cruda. Cotta nell' aceto, aggiuntovi gruogo, solve l' oppilazion della milza e del fegato. A provocare il sonno prendasi del suo seme, e si confetti con latte di femmina che nutrica fanciulla femmina e con l' albume d' uovo, e sene faccia impiastro sopra le tempie. Anche la polvere del suo seme con latte, provoca il sonno: e quel medesimo fa a coloro, che hanno febbre, data con l' acqua calda. Contro al caldo apostema si confetti con olio rosato e vi si ponga, e consumalo e rompe. Anche lo 'mpiastro fatto delle sue foglie, sovviene a quegli ch' hanno risipola. Anche il suo seme dato a bere, soccorre a coloro che spesso si corrompono. Anche è una ragion di lattughe

salvatiche, le quali hanno le foglie più lunghe, più strette e più sottili, e più aspre e più verdi: e questa è amara e di maggior caldezza e secchezza che la dimestica. Anche dice Plinio, ch'è una ragion di lattuga, che per sè medesima nasce, la quale s'appella lattuga caprina, la quale se si gitta in mare, si muojono i pesci che vi son prossimani. Anche è un' altra spezie di lattuga che nasce ne'campi, le cui foglie, peste con la polenta, vagliono a' membri di dentro: e questa cotale appellano i Greci αγρὶα θρὶδαξ. Anche n'è un'altra spezie che cresce nelle selve, la quale appellano scarieion (a), le cui foglie peste con la polenta, vagliono alle ferite, e stagnano il sangue: e le ferite che si corrompono, sana e guarisce. Ed è un' altra spezie di lattuga, la quale ha le foglie ritonde e corte, la quale molti appellano aeria (b), nel cui sugo gli sparvieri, scarpellando la terra, cavando l' erba e intignendovi gli occhi, discacciati l' oscuritade, quando invecchiano. Il sugo della quale erba sana tutti i vizj degli occhi, e massimamente quando si mescola con esso latte di femmina: e medica i morsi dei serpenti e degli scarpioni, se 'l suo sugo si bee con vino, e sopr' esso le sue foglie peste s' impiastrino, e ogni enfiamento rimuove e costrigne.

CAP. LXVII. *Al.* LXVIII.

Del Lentisco - De Lentisco.

Il Lentisco è di calda e secca complessione, e ha virtù di costrignere e di consolidare. Contra 'l flusso dei mestrui e contr' alla dissenteria e vomito per debilità di virtù contentiva, se sene faccia piccioli mazzuoli con le sue foglie e si cuocano in aceto forte, e fattone impiastro, si ponga sopra 'l pettignone e sopra le reni. E contra 'l vomito si ponga sopra la forcella

(a) Leggi *Isatis*.

(b) Leggi *Hieracia*. Così vanno letti questi due nomi di lattughe salvatiche, conciossiachè così si leggono in Plinio lib. 20. cap. 7. dal quale autore confessa il Crescenzio di avere attinte queste dottrine delle varie ragioni di lattuga. (40)

del petto. Anche si può usare in quest' altre maniere contro alle predette cose, cioè, che si prenda il tenerume del lentischio e si faccia bollire infin che sia consumato l'aceto, e ciò fatto, si ponga a seccare, e sene faccia polvere, la quale si dia nei cibi e nei beveraggi. Contra l'ulcerazion della verga, si prenda la polvere fatta delle sue foglie, seccate sopra testo caldo, e vi si polverizzi, imperocchè salda le piaghe e consuma la puzza, e non vi si de'porre se non quando vi fosse la puzza. Contr' all' ulcerazioni della bocca e della lingua e delle labbra, eziandio in febbre acuta, si faccia decozione delle sue foglie in aceto, la quale lo 'nfermo spesso gargarizzi.

CAP. LXVIII. *Al.* LXIX.

Della Laureola -- De Laureola,

La Laureola è un'erba molto lassativa, ed è calda e secca nel quarto grado. Il cui frutto ovvero seme è ritondo, rossiccio a quantità di pepe il quale s'appella cocogrido ovvero coconidio (a), il quale è anche più lassativo che la laureola, benchè ella sia lassativa molto. Purga la flemma e gli umor viscosi, e principalmente dalle parti remote e dalle giunture dei membri e appresso purga la malinconia, onde vale agli sciatici, agli artetici e ai podagrici. Anche vale contr' all' apoplessia e contro alla parlasia: e l'uso suo è con altre medicine nell'ossimele e in simiglianti: e dassi ancora ne' composti: ma per sè sola non si dà, perocchè ha natura d'ulcerar le budella per la sua troppa acuità. Ma tuttavolta se la volessimo usar per sè, sì la doveremmo cuocere e giugnervi gommarabica e mastice, acciocchè la sua malizia si rintuzzi. E non è mica da dar, se non a coloro che son duri a solvere, e che hanno il ventre e le budella carnose, e 'l suo seme è di quella medesima virtude.

(a) Nel T. Lat. manca *il quale s'appella cocogrido, ovvero coconidio,* volle essere una chiosa del traduttore.

CAP. LXIX. *Al.* LXX.

Della Lappola -- De Lappa.

La Lappola è un' erba che nella sua sommitade ha certi capitelli, i quali molto s'appiccano alle vestimenta, e sonne di molte maniere, e tutte sono medicinali. E Plinio dice, che son di tanta virtude, che medican le punture degli scarpioni, e non trafiggono gli uomini, che del suo sugo fosser bagnati e unti. E anche la decozion delle sue radici rafferma i denti, se sarà tenuta tiepida in bocca. E il suo seme cura molto i vizj dello stomaco, e fa prode a coloro che gittano il sangue, e sovviene alla dissenteria: imperocchè la sua radice col vino, strigne, e le foglie, giuntovi sale, solvono.

CAP. LXX. *Al.* LXXI.

Del Levistico -- De Lybistico.

Il Levistico è caldo e secco in secondo grado, il cui seme similmente s'appella Levistico, e nelle medicine si mette solamente (41), e non mica l'erba nè la radice, il quale ha virtù diuretica e d'aprire e di sottigliare, onde il vino che sarà cotto con esso, vale contr' all'oppilazion della milza e del fegato. E ancora l'acqua dove si cocerà, vale contra 'l dolor dello stomaco e delle budella, che avvien per ventusitade. Anche alle predette vale la sua polvere, con quella del comino mischiata e data.

CAP. LXXI. *Al.* LXXII.

De' Poponi -- De Melonibus.

(42) I Poponi desiderano terra e aere chente i cedriuoli e i cocomeri, ma meno grassa e meno letaminata, acciocchè più saporosi e sodi divengano, e più tosto si maturino. E si deono

piantare a quel medesimo modo e tempo, e poichè sono nati, non si deono adacquare. De' quali alcuni son grossi, e mangiansi maturi, cioè quando cominciano a diventare odoriferi e gialli: de' quali i greceschi ch' hanno i semi molto piccoli, son migliori di tutte le generàzion de' poponi. E altri sono che sono (43) sottili, verdi e molto lunghi, e quasi tutti torti, i quali si chiamano melangoli: e questi appelliamo noi melloni, i quali si mangiano acerbi, sì come li cedriuoli, e son d'un medesimo sapore: ma sono men freddi e più digestibili, ed imperciò si dice, che son migliori che i cedriuoli. I poponi son freddi e umidi nel secondo grado, e que' che son dolci, son temperatamente freddi. E Avicenna dice, che la sua radice, in quel medesimo modo è vomitiva, che detto è della radice de' cedriuoli e de'cocomeri. Conviene adunque, che quei che gli vuole usare, alcun cibo non mangi innanzi a quelli, acciocchè non facciano abbominazione. Ma Isac dice, che poichè saranno mangiati, si dee dimorare infino che saranno smaltiti, innanzi ch'altro cibo si prenda. Anche dice Avicenna, che 'l popone si digestisce tardi, se non quando si mangia con quel ch' è dentro, e'l suo nutrimento è migliore, e 'l suo umore è più convenevole, che quello de' cedriuoli e de' cocomeri. Ma quando il popone si corrompe nello stomaco, si converte a natura venenosa. Adunque si conviene, che quando grava, sene cavi fuori incontanente: e di quelle cose, che dopo 'l lor mangiare danno ajutorio, sono ne' collerici l' ossizzacchera, finocchio e la mastice. Ma i flemmatici prendono ossimele, gengiovo condito, o solamente gengiovo o decimino, e beono vin puro. Ma il lor seme provoca l' orina, e mondifica le reni e la vescica dalla rena e dalla pietra.

CAP. LXXII. *Al.* LXXIII.

Del Meliloto -- De Meliloto

Il Meliloto è caldo e secco nel primo grado, ed è erba, il cui seme per simigliante nome s' appella, e anche s' appella

coronaregis, imperoch'è fatta a modo di un semicircolo, e 'l suo seme con le sue cortecce si mette nelle medicine, imperocch' egli è si piccolo e accostante, che appena sene può partire, ed ha virtù di confortare per la sua aromaticità, ed anche ha virtù diuretica per la sua sottile sustanzia. Il vino della sua decozione conforta la digestione e caccia fuor la ventusità, e apre l'oppilazion delle reni e della vescica; e'l suo seme messo nel brodo e ne' cibi, si fa di buon odore e sapore.

CAP. LXXIII. *Al.* LXXIV.

Della Marcorella -- De Mercuriali.

La Marcorella è fredda e umida nel primo grado, e la sua sustanzia è viscosa; onde lenificando mena fuori la collera dal fegato, dallo stomaco e dalle 'nteriora. E si dia il sugo non cotto col zucchero, perocchè perde in parte la virtù del menare.

CAP. LXXIV. *Al.* LXXV.

Della Malva. De Malva.

La Malva è fredda e umida nel secondo grado, la quale è di due maniere, cioè dimestica e salvatica. La dimestica ha più sottile e fredda umidità. La salvatica è quella, la quale s' appella malvavischio e bismalva: e questa cresce più alta, ed è meno fredda e umida, ed ha la sua sustanzia vischiosa. Contra 'l caldo apostema, nel principio si prenda le foglie della malva e si pestino e si pongano sopr' esso, e vale a maturarlo: e voglionsi pestare con la sugna del porco fresca, e porre sopra testo caldo: e questo ancora vale contr' alla durezza della milza e del fegato. E la fomentazion della decozion dell' acqua a' piedi, molto vale a provocare il sonno nelle febbri acute. La malva cotta e manicata solve il ventre, e vale nelle febbri per costipazion del ventre. E anche della sua acqua si fa convenevol cristèo. Ma il malvavischio mollifica più e matura, cioè le sue

foglie solamente. E la sua radice pesta con la sugna e alquanto scaldata, meglio matura gli apostemi posta sopr' essi, e mollifica la durezza. Anche se la sua erba con la radice si cocerà infino al consumamento dell'acqua, apparirà una certa viscosità, la quale se si pone sopra gli apostemi, gli matura, e mollifica la durezza e ammorbida. E dell'acqua, giugnendovi cera e olio, si faccia unguento, il quale è conveniente alle predette cose. L'acqua, dove fie cotto il suo seme e della malva, vale contr' alla tossa secca. Anche vale all'etica. Anche il suo seme posto in sacchetto e cotto in olio, solve la durezza e mondifica. Anche dice Isidoro e Plinio, che chi s' ugnerà con sugo di malva mischiata con olio, non potrà esser dannificato dalle punture delle pecchie, nè sosterrà ne'membri che ne saranno unti, puntura nè morso di scarpione, nè di ragno.

CAP. LXXV. *Al.* LXXVI.

Della Menta — De Menta.

La Menta è calda e secca nel secondo grado, e sonne di tre maniere. L' una è domestica, la quale propriamente si chiama Menta ortolana, e questa mezzanamente scalda e conforta. L'altra è menta salvatica, la qual s' appella mentastro, e questa scalda più. Ed enne un' altra, la quale ha più lunghe e più late e più acute le foglie, e questa è la menta Romana ovvero Saracinesca, e volgarmente s' appella erba Santamaria: e questa è più diuretica che l' altre. La menta domestica è un'erba, la quale agevolmente si multiplica, e tosto esce e mette fuori della terra e cresce: e se'l suo gambo si piega in terra e si cuopre di terra, si converte e si muta in radice, e avaccio da sè produce nuova schiatta, e confassi più a manicare che ad uso di medicina: e verde e secca è di grande efficacia. Ma si secca in luogo ombroso, e serbasi in grande efficacia per tutto l' anno: ed ha virtù di consumare e di dissolvere per le proprie sue qualitadi e per aromaticità: ed ha virtù di confortare per lo suo odore. Contr' al fetor della bocca e putredine delle

gengle e de' denti, si lavino la bocca e le gengle dell' aceto, ove sarà cotta la menta ortolana. Appresso si stroppiccino con la polvere della menta secca, o con la menta secca. A provocar l'appetito, quando fosse impedito per freddi umori che fossono nella bocca dello stomaco, si faccia salsa d' aceto e menta e un poco di cennamo ovver di pepe. Contra'l vomito che venga per debilità di virtù contentiva o per cagion fredda, si cuoca la menta in acqua salmastra e in aceto: intintovi una spugna, si ponga alla bocca dello stomaco: e ancora mangi lo'nfermo la detta menta cotta. Contra 'l tramortimento e debilità con febbri ovvero senza febbri, o con materia, cioè umori, o per qualunque cagione, sia pesta la menta e messa in poco aceto e in vino, se lo'nfermo è senza febbre, e se è con febbre in solo aceto, e mettavisi pane arrostito, e si lasci dimorare alquanto infin che s'immolli, e s'appicchi al naso, e sene freghino le labbra e i denti e le gengìe e le tempie, e si leghi sopra le veni che battono delle tempie e delle braccia. E ancora la mastichi lo'nfermo, e tranghiotta l'umorosità. Contr'all'assodamento del latte sì sene facciano piccioli mazzuoli e si cuocano in vino e olio, e s'impiastrino sopr'alle poppe. E sappi, che quando alcuna medicina si dà contr'a veneno, desi dare col suo sugo, o col vino dove sarà cotta, se non avessi il sugo. Contra 'l veneno prendi solamente il sugo della menta Romana, ovvero il vin dove sarà cotta, o il suo sugo mischiato con mele, e vale. Anche vale contr' all' oppilazion della milza e del fegato e delle vie dell'orina, per freddo umore e ancora per umor caldo (a) sanza febbre. E anche il suo sugo dato con mele, uccide i lombrichi del corpo: e messo negli orecchi, uccide i vermini. E cotta in vino e olio e impiastrata, solve la durezza delle fredde aposteme. Anche si prenda il mentastro e si cuoca in vino con la salvia insieme, e'l vino sia dato allo infermo, e si dia contr'alla fredda tossa il vino dove saranno cotte. Anche il suo fomento riscalda la matrice raffreddata, e la mondifica e purga. La sua polvere messa in sacchetto, co-

(a) T. Lat. Sl. *sive febre.* Il traduttore lesse *sine febre* assai meglio.

stringe la fredda reuma del capo. E nota, che la menta Romana si può mettere in luogo dell'ortolana.

CAP. LXXVI. *Al.* LXXVII.

Della Mandragola -- De Mandragora.

La Mandragola è fredda e secca, ma la sua quantità non si determina per gli Autori: le cui spezie sono due, cioè maschio e femmina, ma ciascheduna indifferentemente usiamo. E certi sono, sì come è Avicenna e altri che dicono, che la femmina è fatta a modo di femmina, e 'l maschio a modo di uomo, la qual cosa è falsa: ma il maschio ha le sue foglie più lunghe, e la femmina più late. Vero è, che e' son certi che fanno tali intagliamenti, acciocchè ingannino le femmine. Onde principalmente le cortecce delle sue radici si confanno ad uso di medicina, e appresso i frutti e ultimamente le sue foglie. E la corteccia della sua radice, poich' è cotta, si serbi (a) per quattr' anni in molta efficacia, ed ha virtù di costringere di raffreddare e di far sonno nelle febbri acute. A provocare il sonno si prenda la polvere delle sue cortecce, e si confetti con latte di femmina che nutrica fanciulla, con albume d'uovo, e si ponga sopra la fronte e sopra le tempie. Contr' a dolor di capo per calidità, le foglie sue trite pongansi sopra le tempie. Anche gli si faccia unzione con olio mandragolato, il quale si fa in questa maniera. Prendasi il frutto della mandragola trito in olio comune, e lungamente vi stia in macero, poi gli si dia alcuna decozione e si coli, e questo poi farà l' olio mandragolato, il qual vale a provocare il sonno e al dolore del capo per caldezza, se la fronte e le tempie s' ungono; e contrasta e costringe il calor della febbre. Anche il predetto olio ripercuote la materia dell' aposteme calde nel lor principio. Anche il suo frutto ovvero foglie vi s' impiastrino suso, o almeno la sua polvere con sugo d' alcuna erba. Contr' al flusso

(a) *T. Lat.* serbatur.

del ventre per impeto di collera, si dee ugner dell'olio predetto il ventre e tutta la spina, e sene metta dentro un pochetto con alcuno lieve cristèo. Avicenna dice, che se con le foglie si stropicceranno le macchie, si rimoveranno: e del suo lattiliccio si rimuovono le litiggini. Anche induce sonno incontanente, e messa nel vino, fortissimamente innebria. E la cura di tutti i predetti nocimenti della mandragola è col biturro e col mele e col vomito. Anche si dice pubblicamente, che la mandragola ha virtù di fare impregnar le femmine sterili: la qual cosa non è vera, se non forse, quando la sterilità fosse per troppa caldezza di matrice, imperocchè allora si riducerebbe la matrice a temperamento, acciocchè il seme dell'uomo non vi riardesse.

CAP. LXXVII. *Al.* LXXVIII.

Del Meu -- De Meu.

Il Meu è caldo e secco in secondo grado, ed è erba, il cui seme è detto con simigliante nome, la quale spezialmente si confà ad uso di medicina, e si può serbar per due anni, la cui virtude è diuretica per la sottile sustanzia. E 'l vino ovvero l'acqua ove sarà cotta, vale contr'alla oppilazion della milza e del fegato per fredda cagione, e dissolve la stranguria. Ma la sua acqua si può più convenevolmente dar nella State e a' giovani (a), e 'l vino nel Verno e a' vecchi. E la polvere del meu col seme del finocchio data nel cibo e nel beveraggio, caccia fuor la ventusità dello stomaco e delle budella, e conforta la digestione.

(a) *T. Lat.* Aqua vero competentius potest dari in esca juvenibus (MS. in aestate et juvenibus); vinum in hyeme senibus.

CAP. LXXVIII. *Al.* LXXIX.

Del Marrobio -- De Marrubio.

Il Marrobbio è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è chiamato prassio (a), le cui foglie spezialmente si confanno ad uso di medicina, appresso le sue cortecce e radici: e la sua erba appiccata in luogo ombroso, si conserva tutto l'anno, ed ha virtù dissolutiva e consumativa per le sue qualitadi; e dissolutiva e apritiva per la sua amaritudine. Contro all'asma per freddo umore e viscoso, si dia il diaprassio, o si faccia lattovaro d'una parte del sugo e quinta di mele schiumato, e si cuoca alquanto infin che divenga sodo, e poi vi si metta polvere di dragante e di gommarabica e di regolizia, il quale sarà ottimo contra 'l vizio del petto: o almanco la sua polvere si confetti con mele schiumato, giuntovi la polvere del sugo della regolizia. Contr'alla tossa vale la sua decozione e de' fichi secchi. Contr'alla stranguria, e dissuria, si dia il vino della sua decozione, e de' fichi secchi. Anche si faccia impiastro della detta erba cotta in vino e olio, sopra le reni e sopra 'l pettignone: e quel medesimo vale contr'alla colica per fredda cagione. Contr'alle morici enfiate e che non gittano, si faccia encatisma, cioè vaporazion d'acqua salsa e di vino dove sia cotta, e poi si faccia suppositorio della sua polvere confetta con mele, o si faccia decozione della polvere o del suo sugo con olio mustellino, e intintavi la bambagia, vi si ponga suso. Contra i lombrichi si dia la sua polvere confetta con mele. Contra i vermi degli orecchi si metta il sugo suo negli orecchi. Contra il vizio della milza si dieno ovvero si prendano le cortecce delle radici, e con l'erba insieme si macerino (b) per dieci giorni in vino e olio, e poi sene faccia decozione e si coli, e alla colatura si giunga cera e olio, e sene faccia unguento.

(a) *T. Lat.* Prasium.
(b) *T. Lat.* per 15. dies.

CAP. LXXIX. *Al.* LXXX.

Della Majorana -- De Maiorana.

La Majorana è calda e secca in secondo grado, e per altro nome è detta escron (a), le cui foglie e i fiori si confanno ad uso di medicina, e si coglie la State coi fiori, e seccasi all'ombra, e si serba per un anno, ed ha virtù di confortare per lo suo odore, e di dissolvere, consumare e mondificare per le sue qualitadi. La polvere della majorana data in cibo o in vino dove sarà cotta, riscalda lo stomaco raffreddato, e conforta la digestione: e posta alle nari conforta il cerebro. I suo' fiori e le foglie poste in testo caldo, e messe in sacchetto e poste nel luogo ove fosse dolor per ventusità, lo solvono. Anche posta sopra il capo, vale contro alla reuma del capo. E nota, che i topi volentieri fanno noja alle sue radici per via di medicamento.

CAP. LXXX. *Al.* LXXXI.

Del Navone -- De Napo.

Il Navone sostien quasi ogni aere, e desidera terra grassa e soluta, e nasce nel terreno asciutto e presso che magro e dirupato e sabblonoso. E la proprietà del luogo trasmuta il navone in rapa e la rapa in navone. E acciocchè ottimamente faccia utilitade, richiede il terreno ben lavorato e letaminato e ben rivolto. E in quei luoghi ottimamente alligna, nei quali le biade sono state in quel medesimo anno. E se saranno troppo spessi, divelleràne alcuni, acciocchè gli altri si fortifichino, i quali potrai in luogo voto trasporre. Seminansi intorno alla fine di Luglio, e tutto il tempo del mese d' Agosto: e se non piovesse, s'ajutin con l'annaffiare. Possonsi eziandio acconciamente seminare intra il miglio e panìco, massimamente sero-

(a) *T. Lat. eseron.* Le st. antiche del volgarizzamento ed il MS. Marciano han difetto di questo brano » *e per altro nome è detta escron.*

tine, quando si sarchierà la seconda volta. Ajutasi anche molto il navone e la rapa col sarchiare: e dei navoni quegli son più nobili, che son più lunghi, e quasi crespi, non grossi e che hanno molte radici, ma una solamente acuta e diritta. Dei navoni si fanno ottime composte col rafano, e un poco di sale e d'aceto e mele e senape e spezie odorifere: e sanza spezie si posson fare assai buone. I navoni son caldi nel secondo grado, e nutriscon molto, ma malagevolmente si smaltiscono, e fanno le carni molli e gonfiate, ma meno che le rape; i quali se si cuocono in acqua, e quella prima cocitura gittata via, e nell' altra si ricuocano, si tempera la durezza della sua sustanzia, e mezzanamente generano nutrimento intra buono e reo. Quelli che non son ben cotti, malagevolmente si digestiscono, e fanno ventusità e oppilazion nelle vene e ne' pori. E perciò se due volte si cuocano, sono utili, e ciascuna acqua gittata, si ricuocano in un' altra con grassissima carne.

CAP. LXXXI. *Al.* LXXXII.

Del Nasturcio -- De Nasturtio.

Il Nasturcio è caldo e secco nel quarto grado, e il suo seme spezialmente si confà ad uso di medicina e serbasi per cinque anni, e la sua erba verde è di molta efficacia, e secca di piccola. Ha per le sue qualità virtù di dissolvere e consumare. Contro alla parlasia della lingua, quando li nervi s'oppilano e si riempiono delle umiditadi, come suole incontrar nelle febbri acute, si de' il suo seme masticare e porre sopra la lingua. Contro alla parlasia degli altri membri si prenda il suo seme e si metta in sacchetto, si cuoca in vino e si ponga sopra il membro che duole. E ancora l' erba cotta con la carne e mangiata, vale a ciò. Contro alla superflua umidità del cerebro, sì come nella letargia, si provochi lo starnuto con la polvere del suo seme posta alle nari. Contra il cadimento dell' uvola si faccia gargarismo dell' aceto, dove sia cotta la predetta polvere e i fichi secchi. Contro il mal del fianco e

contro la colica per cagion fredda, vi si ponga il suo seme messo in sacchetto e cotto in vino. A quel medesimo e ancora alla stranguria, vale la sua erba cotta in vino e olio, e postavi sopra. Contra tenasmon per umor viscosi, quando il culo enfia, si ponga sopra il culo la sua polvere, e le reni ancora s'ungano di mele, e vi si sparga la polvere del seme del nasturcio e del comino e della colofonia.

CAP. LXXXII. *Al.* LXXXIII.

Del Nenufar -- De Nenuphare.

(44) Il Nenufar è freddo e umido nel secondo grado, ed è un'erba, la quale ha le sue foglie late, e che si trova in luoghi acquidosi, ed enne di due maniere. Una che ha fiori purpurini, la quale è migliore, e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona. Il suo fiore si confà ad uso di medicina, e cogliesi di Settembre e serbasi per due anni in molta efficacia. Dei suoi fiori si fa sciroppo, spezialmente contro alle acute febbri. E per colui che fosse di distemperata caldezza, si cuocano in acqua i suoi fiori, e aggiunto zucchero, sene faccia sciroppo. Contro il dolor del capo per caldezza, usano i Saracini di fargli dimorare in acqua una notte, e la mattina appiccano alle nari cotale acqua e i fiori.

CAP. LXXXIII. *Al.* LXXXIV.

Del Napello -- De Napello.

(45) Il Nappello è Navon marino, che cresce nel lito del mare, ed è velen pessimo e mortale, ed è di somma e smisurata caldezza e siccità, il quale se fia fregato, rimuove le macchie della buccia, e quando si prende in beveraggio, che sia per istudio di medicina rettificato, vale contro alla lebbra, ed è veleno a chi ne bevesse oltre a una mezza oncia, e meno di questo ancora uccide l'uomo. Ed è maraviglia grande, che un

piccol topo si trova che il mangia, e allato ad esso si trova: e quel cotal topo è triaca contro il detto nappello.

CAP. LXXXIV. *Al.* LXXXV.

Della Nigella -- De Nigella.

La Nigella è calda e secca nel terzo grado, ed è seme d'un erba, la quale in luoghi paludosi e intra il grano ancora si trova. Il qual seme si serba per dieci anni, ed è ritondo e piano, e rossiccio e amariccio, ed ha virtù diuretica per la sua amaritudine, ed ha virtù di dissolvere e consumare per le sue qualitadi. Lo impiastro fatto di farina di nigella e di sugo d'assenzio intorno al bellico, e spezialmente ai fanciulli, uccide i lombrichi: e a quelli che son di maggiore etade, si confetti col mele, e si dia loro la farina della nigella con l'aceto tiepido, e soffiata nelle nari uccide i vermini. Unguento di nigella si fa così. Prendasi nigella in molta quantità e si cuoca in forte aceto infin che divenga alquanto spesso, e allora aggiuntovi olio, diventerà quasi unguento, il quale è ottimo alla rogna, e rimuove agevolmente la impetiggine della faccia.

CAP. LXXXV. *Al.* LXXXVI.

Dell' Origano -- De Origano.

L'Origano è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è detto cunìla, ed enne di due maniere, cioè salvatico e dimestico. Il salvatico, il quale ha le foglie più ampie, adopera più fortemente. Il dimestico ha le sue foglie piccole, cioè minori che quelle del salvatico, ed è quello che si trova negli orti, e adopera più soavemente, il qual si dà nelle medicine. Coglicsi nel tempo che produce i fiori, e appiccasi all'ombra, e si secca. E le sue foglie coi fiori si deono mettere nelle medicine, gittati via i gambi, e sì serba per un anno, ed ha virtù di dissolvere, di consumare e d'attrarre. Contra la fredda reuma del

capo prendasi le sue foglie coi fiori, e si mettano in testo ben caldo sanza alcun liquore in un sacchetto, e si ponga poi sopra il capo il detto sacchetto, e lo infermo si cuopra bene con panni, acciocchè il capo sudi. Il vino, dove sarà cotto, gargarizzato, consuma l' umidità delle gengìe e delle fauci. Anche la sua polvere postavi sopra, consuma l' umidità. Contra all' asma fredda si dia il vin della sua decozione e dei fichi secchi: o si dia la sua polvere confetta con mele, e si dia con acqua calda. Il vino ancor dove sarà cotto, conforta la digestione, e si rimove il dolor dello stomaco e delle budella. Anche se della sua erba si faranno mazzuoli e si cuocano in vino, e si pongano sopra le reni, solvono la stranguria e dissuria.

CAP. LXXXVI. *Al.* LXXXVII.

De' Porri -- De Porris.

I Porri sostengono quasi ogni aere e desiderano terra mezzanamente soluta, acciocchè ottimamente facciano utilitade, e anche grassa e letaminata. Seminansi in luoghi caldi, e in quelli che sien quasi temperati del mese di Dicembre. Ne' temperati e freddi del mese di Gennajo e di Febbrajo e di Marzo, allora che la terra sarà ridotta ad egualitade. E questa sementa si fa o sola nelle porche, o mescolatamente con altre erbe, in terra che sia ottimamente lavorata e di sopra di letame coperta. E questi semi si deono seminare spessi, e poi si divellono imprima le porrine più grosse. Non si rimuova alcuna cosa delle loro radici, quando ne' solchi si piantano. Ma quando si piantano col palo, sene rimuovono le radici quasi infino alla porrina e ancora la cima delle lor foglie, e si piantano del mese d'Aprile e di Maggio, e per tutto il mese di Giugno, e ancora si posson piantar del mese di Luglio, e d' Agosto, di Settembre e d' Ottobre, e saranno utili nel seguente mese di Marzo e d'Aprile. E non si dee nel piantamento dei porri ricercar terra molle, ma mezzana e ottima; e anche quella che fosse quasi secca, sarebbe assai buona, e piantansi in due modi.

Nell' un modo si piantano i solchi, come a Bologna si costuma, cioè in maniera che per una spanna intera l' un solco sia dall' altro partito, e i porri sieno posti nei solchi insieme giacenti l' uno dall' altro partito quattro dita. E quando l' altro solco si fa, si tiri la terra sopra i porri, e coi piedi soavemente si calchi. Nel secondo modo si piantano con palo: nelle porche ben lavorate e disposte si facciano pertugi col palo grosso quasi come un' asta di lancia, e addentro per una spanna e più, e l' uno dall' altro un sommesso spartito, nei quali si mettano l' apparecchiate porrine, e non si riempiono i pertugi nè vi si mette niente: ma, passate tre settimane, si sarchiano, allora che l' erba nasce tra essi, e si purgano dall' erbe. E dicesi, che i porri in tal maniera piantati, son migliori degli altri, e non si possono agevolmente imbolare, ma questo modo è più malagevole. Anche si piantano ottimamente intra le cipolle, che sien già quasi grosse. E divelte le cipolle, si sarchiano, e trovasi che (a) utilmente allignano e crescono. E quando si divellono, in un luogo sene lasciano alcuni, i quali si serbano per seme: il cui seme si può per tre anni sanza lesion serbare. Il porro è caldo e secco nel terzo grado, e per via di cibo non è mica laudabile, imperocchè nuoce allo stomaco, facendo enfiamento e ventusità, e con la sua acuità morde i suo' nervi. Anche ha proprietà di far nera fummosità, che a malinconia s' appartiene, la quale salendo al capo, oscura il vedere e induce sogni terribili e paurosi: onde se ne debbono guardare i collerici, maniaci e quelli che hanno oppilazion nel capo. Ma quegli che gli amano di mangiare, prendano dopo essi lattughe e porcellane, indivia e simiglianti cose, acciocchè il lor calore di quelle cose si temperi; o si lessino e appresso due o tre volte si lavino, e poi si dieno a mangiare. Ma secondo medicina vagliono, imperocchè mangiati crudi, mondificano la canna del polmone dai grossi umori, e aprono l' oppilazion del fegato. Anche il sugo del porro con aceto e olio rosato e incenso, messo nelle nari, costrigne il sangue a coloro, che son

(a) *T. Lat. optime*, forse è da leggere *ottimamente*.

di fredda natura. Anche distillato nell' orecchie, mitiga il dolor generato per freddezza e umiditade. Anche il porro crudo impiastrato sopra il morso dei serpenti, fa utilitade. Anche cotto e con olio di mandorle condito, suscita la lussuria. E Plinio dice, che il porro pesto col mele e impiastrato sopra le ferite, le sana. E il suo sugo bevuto col vino, solve la doglia dei lombi, e mischiato con sale, tostamente chiude le ferite e sana, e ammorbida le durezze, e le rotture tostamente salda. Anche il porro crudo mangiato, vale contro all' ebrietà, e stimola la lussuria. Anche solamente con l' odore scaccia gli scarpioni e i serpenti. Anche vale contra il dolor dei denti, e i loro vermini uccide: ma ingrossa la sottilità degli occhi, e grava lo stomaco e genera sete, e incende il sangue e infiamma, se sene mangia disordinatamente. Il suo seme è più secco e di più forte operazione, del quale se si danno tre dramme a bere con due di seme d' aglio, maravigliosamente strigne il sangue a coloro che sputano il sangue del petto.

CAP. LXXXVII. *Al.* LXXXVIII.

Del Papavero -- De Papavere.

Il Papavero si semina del mese di Settembre ne' luoghi caldi e secchi, ma ne' temperati e freddi del mese di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo e di Novembre. Puossi anche con l' altre erbe seminare; ed è freddo e secco nel primo grado, ed è di due fatte, bianco e nero. Il papavero bianco è freddo e umido, e 'l nero è freddo e secco e più mortificativo. Il suo seme colto, per dieci anni si serba, ed ha virtù di far dormire e di lenificare e di mortificare. A provocare il sonno facciasi impiastro dell' uno e dell' altro seme, o dell' uno col latte della femmina e con l'albume dell'uovo intorno alle tempie. E le femmine di Salerno danno la polvere del papavero bianco, cioè suo seme, a' fanciulli col proprio latte. E non si dee mica dare il seme del papavero nero, imperocchè più mortifica. Contr' alle calde aposteme nel cominciamento, e contra

il riscaldamento del fegato si prenda il seme del papavero o la sua erba pesta e si confetti con olio rosato, e vi si ponga suso. Contr' alla secchezza de' membri, come nell' etica e nell' altre infermitadi, prendasi l' olio violato e si scaldi alquanto, e con esso si confetti la polvere del papavero bianco, e sen' unga la spina per tutto. Ancora a questa medesima infermitade, e contr' alla secchezza del petto, vale molto il diapapavero, il qual si fa principalmente d' esso. Dicono ancora Plinio e Dioscoride e Macrobio, che del sugo delle foglie e suoi capitelli si fa oppio, donde il sonno si provoca a coloro ch' hanno febbre. Il quale cautamente si dee dare, imperocchè molto (a) oppila e infredda e mortifica, e massimamente il papavero nero.

CAP. LXXXVIII. *Al.* LXXXIX.

Del Peucedano -- De Peucedano.

Il Peucedano è un' erba, che per altro nome s' appella finocchio porcino, il quale è caldo e secco: e 'l vino della sua decozione vale contro alla stranguria e dissuria, e contr' alla oppilazion della milza e del fegato. Ancora cotta in vino e olio la detta erba, e impiastrata al fegato e alla milza, mollifica la lor durezza. Contr' agli umor freddi, che sien ne' membri spiritali, si dia l' acqua della sua decozione e dell' orzo, e se sono molto freddi, si dia il vino della sua decozione e 'l sugo della regolizia.

CAP. LXXXIX. *Al.* XC.

Del Prezzemolo -- De Petroselino.

Il Prezzemolo si può seminare del mese di Dicembre, di Febbrajo e di Marzo e d' Aprile, solo e insieme con l' altre erbe, e si può traspiantare quasi tutto 'l tempo dell' anno. Il suo seme si serba per cinque anni, ed è caldo e secco nel secondo grado, ed è diuretico ed incisivo, e provocativo dell' o-

(a) Anche il T. Lat. *oppilat.*

rina e de'mestrui, e dissolve la ventusitá e l' enfiamento, e spezialmente il suo seme. E Galeno dice, che impiastrato sopra le pustule, maravigliosamente mondifica la rogna e la morfea, onde vale agli idropici e a quelli ch'hanno febbre periodica, e mitiga il dolor delle reni e della vescica, imperocchè rarifica i pori e le vie del corpo, e caccia gli umori, sottigliando con l'orina e col sudore, e mondifica il fegato e le ferite, e apre la loro opilazione e le loro aposteme cura, massimamente quelle che son nelle reni, e dissolve la ventusità della colica. E pesto e messo nella natura della femmina, provoca i mestrui, e caccia fuori la secondina e la creatura morta; il quale dato ancora a bere, mondifica il feto dagli umor grossi e viscosi.

CAP. XC. *Al.* XCI.

Del Psillo - De Psillio.

Il Psillo è freddo e umido nel quarto grado, ed è un' erba, il cui seme, psillo s' appella, il qual seme si debbe nelle medicine mettere. Cogliesi nella State e serbasi per due anni, ed ha virtù di purgare e di raffreddare e di mondificare ovvero mollificare. Contr' alla secchezza della lingua nelle febbri acute, si prenda il suo seme e si leghi in sottilissimo panno, e mettasi nell' acqua, e rasa prima la lingua col coltello di legno, sen' ugna la lingua. Contr' alla secchezza de' membri spiritali e costrizione del ventre nell' acute febbri, si prenda il psillo e si metta in acqua, e si lasci alquanto. Appresso, gittata via quell' acqua, si dia con l' acqua fredda in isciroppo. Anche si mette convenientemente il psillo nello sciroppo contr' all' acute febbri, e desi tanto cuocere, che la gocciola s' accosti alla mestola, la qual tosto vi si appicca per la viscositade del detto psillo. Contro alla dissenteria desi prendere il psillo e ardere in alcun testo, e fattone polvere, si dia con uovo da inghiottire, e con acqua rosata, che fia meglio, se ciò avvien per vizio delle budella di sopra. Ma se addivenisse per vizio delle budella di sotto, si faccia supposta della sua polvere. E a que-

sta medesima cosa facciasi impiastro della sua polvere, con albume d'uovo e con un poco d'aceto e acqua rosata sopra 'l pettignone e sopra le reni, e sopra 'l bellìco, s' avvien per vizio delle budella di sopra. Contra 'l flusso del sangue del naso, vale quel medesimo impiastro sopra la fronte e sopra le tempie, o si metta nelle nari (a), essendo fatto della sua polvere e del sugo della sanguinaria. Contr' alle calde aposteme si prenda un sacchetto pieno di seme di psillo, e vi si ponga spesso su. Contr'all'asprità de' capelli si prenda l' acqua delle decozioni del psillo, e sene lavi il capo. Anche per la sua freddezza e umidità conserva la canfora, perocchè la canfora è di troppo sottil sustanzia.

CAP. XCI. *Al.* XCII.

Della Piantaggine - De Plantagine vel de Lingua Arictis.

La Piantaggine, la quale per altro nome è detta Lingua (a) ericina o petacciuola, è fredda e secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite, e a questo niuna cosa è migliore, secondo che dice Dioscoride. E par mirabil cosa, che se si bee il sugo di tre barbe di quella con tre once di vino, alcuna volta cura la terzana, e se si bee il sugo di quattro con quattr' once di vino, alcuna volta cura la quartana. Anche dice Dioscoride, che sana le ferite del can rabbioso e ajuta gli idropici, e contrasta al veleno, e'l suo sugo uccide i lombrichi e mitiga la gran soluzion del ventre, e costringe i mestrui, ripercuote gli enfiamenti delle posteme nel cominciamento e disfagli; e reprime e mondifica le gengìe enfiate e piene di sangue.

(a) *Forse* nelle nari stuello. (46)

(a) St. cit. per errore *ericicina*, corretto colla Crusca alle voci *Petacciuola*, *Lingua*.

CAP. XCII. *Al.* XCIII.

Del Polipodio - De Polipodio.

Il Polipodio è caldo nel quarto grado e secco nel secondo, secondo alcuni; ma altri dicono, che è caldo e secco nel secondo grado, ed è un erba simigliante alla felce, la quale cresce sopra le querce e sopra le pietre e muri, e volgarmente s'appella felce quercina; ma quella che cresce nelle querce è migliore. La sua radice colta e alquanto netta e secca al Sole per un dì, si conserva in molta efficacia per due anni. E quella, la quale rompendola mostra secchezza, si dee gittar via, ed ha virtù di dissolvere, di consumare e di purgare principalmente la flemma e la malinconia, e massimamente dallo stomaco e dalle budella, ed è un po lassativa. E nota, che nella cocitura del Polipodio si dee mettere alcuna cosa che cacci via la ventosità, sì come anici, finocchio e comìno, perocchè 'l Polipodio solo muta gli umori in ventosità. Anche l'usiamo ne' composti, nelle cociture e nelle confezioni e nel brodo della gallina o d'altra carne. Ancora diamo la sua polvere a solvere, e vale alla cotidiana e alla terzana per cagion di collera gialla o citrina (a), e solve ancora l'oppilazion del fegato per grossi e viscosi umori. Anche vale alla febbre quartana e a quelli che hanno mal di fianco e colica, e a quelli che hanno flemma mucilagginosa nelle budella, utilmente sovviene. Contro alla quotidiana e al mal del fianco, e alopetia (b) e al dolore delle giunture, e a conservazion di santà cotal sia l'uso. Prendasi il Polipodio, e si pesti in quantità d'once una o di due il più, se egli è molto lassativo, e si cuoca in acqua con le susine e viuole, giugnendovi seme di finocchio e d'anici in molta quantitade; e colato, si dia la mattina o la sera allo infermo.

(a) *T. Lat.* Ex colera vitellina et citrina.

(b) Forse *e all'opetia.* Vedi cap. 23. *hujus libri* e Disamina Critica N. 18.

CAP. XCIII. *Al.* XCIV.

Della Pastinaca -- De Pastinaca.

La Pastinaca si semina del mese di Dicembre, di Gennajo e di Febbrajo e di Marzo in terra grassa e soluta, e di dentro cavata e ottimamente lavorata, ed è di due maniere, salvatica e dimestica: e ciascuna nelle radici è di duro nutrimento, e meno nutrisce che la rapa: ma ha alcuna acuità, onde sottiglia e fa soluzione, e però provoca i mestrui e l' orina. Ha ancora in sè alcuna virtude infiammativa, per la quale ajuta il coito, la quale quando si costuma, genera sangue non laudabile. Adunque acciocchè si riduca a temperamento, si convien due volte lessare, e gittata via l' acqua, tre volte si cuoca. La pastinaca salvatica per altro vocabolo è appellata dauco asinino, e la dimestica dauco cretico. E la loro radice, secondo Isac, è calda nel mezzo del secondo grado, e umida nel mezzo del primo. Ma le foglie e i fiori, secondo gli altri, son calde e secche nel terzo grado, e l' una per l' altra si mette nelle medicine, perocchè son quasi d' una medesima virtude. Ma la dimestica è migliore. Anche è un' altra pastinaca, la quale è rossa, e puossi mangiar cruda: e cotta coi navoni fa bellissime composte abbellite con color rosso, la qual si semina a modo dell' altre pastinache. La pastinaca salvatica ha efficacia e operazione, spezialmente secondo le sue foglie e fiori, ma poco secondo le sue radici. Questa erba si dee cogliere quando produce i fiori, gettate via le radici, e desi in luogo ombroso seccare, e serbasi per tutto l' anno, ed ha virtù dissolutiva, consumativa e attrativa. Di sua qualitade è diuretica per la sua sostanza sottile. Contro alla fredda reuma si metta in sacchetti sopra il capo della polvere fatta della predetta erba ben calda. Al dolor dello stomaco per ventusità o per freddezza, e contro alla strangurla e dissuria, e contro alla colica ed iliaca passione si dia il vin dove sarà cotta, e l' erba in molta quantità cotta in vino e olio, e pongasi sopra il luogo dogliente. Contra a stranguria e dissuria e vizio di pietra si dia il vin della decozion del suo

seme, e di sassefrica (a). Contro all' oppilazion di fegato e di milza per cagion fredda e contro a idropisia, facciasi sciroppo del sugo del finocchio e della decozion sua. Contro a durezza di fegato e di milza pongasi l'erba in molta quantità in vino e olio, e sia così macerata per dieci dì, e il decimo dì si cuoca infinattanto che si riduca in olio, e tutto il vino sia consumato: e si priema l'erba ottimamente, e quel che rimane, si coli e si prenda poi la colatura, e si ponga al fuoco, e aggiuntovi cera, se ne faccia cerotto, il quale contro alle predette cose, e contro a cotali aposteme è convenevole.

CAP. XCIV. *Al.* XCV.

Della Porcellana - De Portulaca.

La Porcellana quasi in qualunque tempo si semina, nasce vegnente il caldo e spezialmente del mese d'Aprile, di Maggio e di Giugno: e puossi seminar per sè e mischiata (a) con polvere, e ottimamente alligna fra i cavoli e intra le cipolle e i porri: e seminasi convenevolmente nelle vigne, e desidera terren grasso molto, acciocchè ottimamente cresca: e dove sarà una volta seminata, nascerà ciascuno anno seguente, e massimamente se in quel luogo sarà pervenuta ad alcuna maturitade. E riceve gran danno nel tempo asciutto, se per continuo adacquamento non s'ajuta, e sotto l'ombre degli arbori non fa cespuglio. E sonne di due spezie, perocchè egli è una spezie di porcellana che ha le sue foglie molto larghe, la qual s'appella Romana ovvero Beneventana, e questa cotale è umida molto, ma di poco sapore. Sono altre porcellane comuni, le quali fanno piccole foglie, e questa è meno umida, ma più

(a) *T. Lat. Et ex suxiphragne,* forse si dovea leggere *et ex suxifragia,* della quale vedi nel cap. 108, dove è volgarizzata *strafizzeca.*

(a) Forse è da leggere col Testo Lat. *per se immischiata con polvere.* Questa seminatura si divide in due; l'una di seminarla per se mischiata con polvere, l'altra di seminarla fra i cavoli e infra le cipolle, e i porri. Il MS. leggeva *emischiata.*

saporosa. E se si seminerà intra l' altre erbe, seminate fitte, non si potrà dilatar, nè crescere nè far cesto. La porcellana è fredda nel terzo grado e umida nel secondo: e quando è verde è di molta efficacia, e secca non è di tanta, ed ha virtù d' ammorbidare e d' immollare e di raffreddare: e cruda e cotta è ottimo cibo a' febbricitanti. Contra il costrignimento del ventre si debbe cuocere in acqua con susine, e mangi lo 'nfermo le susine e le porcellane, e poi beva l'acqua. Anche è da sapere, che la porcellana convenevolmente si pone nelle cose diuretiche. Anche la porcellana ha in sè alcuna lazzitade ovvero afrezza, ed imperò conforta lo stomaco e le budella, e vale contro alle ferite, che nascono nelle reni e nella vescica. Vale ancora al flusso del sangue, e strigne qualunque luogo onde fosse uscito. Anche se nel capo o nella fronte ovvero nelle tempie sene fa unzione, rimuove il dolore e il calore. Ancor vale, mangiata contro la dissenteria, e vale a coloro che hanno collerici assalimenti. Avicenna dice, che la porcellana di sua proprietà eradica le verruche, se si stropicceranno con essa, e rimove l' allegamento dei denti, e toglie via la volontà del coito, ma nella calda complessione accresce nel coito (b).

CAP. XCV. *Al.* XCVI.

Del Papiro -- De Papiro.

(a) Il Papiro si dice quasi nutricamento di fuoco, imperocchè seccato, è molto acconcio a nutrimento del fuoco nelle lucerne e nelle lampane, ed è un' erba, la quale è dalla parte di fuori molto piana: ed ha la sua midolla molto bianca, spugnosa e porosa, la qual suga molto l' umidità, e nasce in luoghi acquosi, e dicesi volgarmente giunco appo noi. Seccasi e scorticasi in modo, che rimane un po' di corteccia dall' un lato, acciocchè la midolla si sostenga: e quanto ha meno della corteccia, tanto arde meglio e più chiaro nella lampana e più agevolmente si

(b) *T. Lat.* Et sicca addit in coitum.
(a) *T. Lat.* Papyrus dicitur quasi pabulum πῦρ (sic forse πυρος) idest ignis.

accende (b): del quale in alcun luogo si fanno vaselli e navi, cioè in Menfi e in India, secondo che dice Plinio: e questo testimoniano le Storie di Alessandro. *Anco se ne fanno carte nelle quali si scrive* (c), anche se ne fanno sporticelle e belle stuoje e varie stoviglie, e sene legano le vele delle navi. E certi sono che ne fanno vestimenta. E dice Plinio, che la sua midolla val molto a trar l'acqua degli orecchi, perocchè naturalmente la suga e trae a sè: ed imperò col papiro si cava l'acqua del vino.

CAP. XCVI. *Al.* XCVII.

Del Puleggio -- De Pulegio.

Il Puleggio è caldo e secco nel terzo grado: cogliesi nel tempo ch' ei fiorisce, e seccasi all'ombra e serbasi per un anno. Le sue foglie coi fiori, gittati via i gambi, si mettono nelle medicine, ed ha virtù dissolutiva e consumativa. E il puleggio scaldato in tegghia, sanza alcun liquore, vale contro a reuma fredda, posto in un sacchetto sopra il capo. Il gargarismo che si fa dell' aceto, dove sia cotto il puleggio e i fichi secchi, vale contro alla fredda tossa la qual vien per umor viscoso e per acquidoso. Anche il vino della sua decozione vale contra il dolor dello stomaco e delle budella, che avvegna per freddo o per ventusità. Anche lo impiastro fatto di quello, cotto in vino e postovi sopra, vale a quel medesimo. Anche il fomento fatto della sua decozione, disecca l'umidità della matrice e strigne

(b) Abbi qui la illustrazione naturale di quel passo di Dante. Inf. 25.

Come procede innanzi dall'ardore
Per lo papiro suso un color bruno,
Che non è nero ancora, e'l bianco muore.

Il che si recita non della carta papiro, come i commentatori chiosano, ma del papiro che usavasi nella lampana per lucignolo, come qui nel Crescenzio abbiamo.

(c) Fu aggiunto questo brano, ch' io tolsi dalle stampe antiche, distinto dal testo dell'Inferigno con altro carattere. Anche il T. originale lo recita: *De papyris etiam fiunt chartae, in quibus scribitur.*

il membro della femmina, e imperò le femmine di Salerno usano molto questa fomentazione.

CAP. XCVII. *Al.* XCVIII.

Della Rapa -- De Rapa.

La Rapa quasi in ogni aere abitevole alligna, e desidera terra grassa e soluta, intanto che quasi sia ridotta in polvere, acciocchè ottimamente alligni: e il suo seme, acciochè non nasca troppo fitto, si semina mischiato con polvere intorno all' uscita di Luglio, e infino a mezzo il mese d' Agosto o poco dopo: e nei luoghi caldi e secchi per tutto il mese d' Agosto e spezialmente quando la terra sarà inrugiadata per la piova passata. Se si semina rada diventa maggiore. E imperò dove le sue piante troppo spesse fossero, quando saranno fortificate alquanto, sene divellano alcune e si traspongano in luoghi voti, o si gettino. E ajutasi molto col continuo adacquamento e con la spessa sarchiatura. Anche si semina ne' campi nudi, e ancora nelle secce acconciamente, se ottimamente saranno arate. E desi il suo seme solamente con l' erpice coprire, acciocchè non si profondi troppo addentro. Possonsi ancora ottimamente seminare intra il panico e miglio serotine, quando si sarchiano la seconda volta, e quando il panico e miglio ne sarà levato, si doveranno sarchiare: e allegrasi di campo scoperto e molto si dannifica per l' ombre. Ma se sarà il tempo di tanta secchitade, che non si possa in acconcio tempo seminare, si può in alcun luogo acconcio da potersi adacquare e ombroso, seminar fitta a modo di cavoli; e poi quando saranno cresciute le sue piante, e la terra sarà bagnata di piove, si potranno trasporre intorno alla fine del mese d' Agosto infino a mezzo Settembre in terra ottimamente coltivata. Colgonsi le rape del mese d' Ottobre: e quelle che saranno più belle, levate via le foglie, si piantano, acciocchè semenziscano la State seguente. Delle rape si fanno composte con acqua, acciocchè di Verno e di Quaresima, si possano aver per cuocere, in questo modo,

cioè: che imprima si lavino ottimamente, e appresso s' ordinino nel vaso a suolo a suolo: e in ciascun suolo si semini sale coi semi del finocchio e della santoreggia, o solamente in sale si soppressino e così si lascino per otto giorni: e poi vi si metta acqua fredda tanta, che si cuoprano, e così si conserveranno per tutto l' anno. Anche sene fanno composte con aceto, rafano, senape, finocchio, sale e mele in questo modo, cioè: che nella quantità di due comunali secchie si prenda una libbra di rafano o più, se le vorrai ben forti, e si prenda libbra una di senape e mezza di finocchio, e libbre tre di mele e libbre una di sale, e si ricida il rafano sottilmente per lo lungo, e si pesti minuto, e vi si mescolino i semi e il sale. E il mele si faccia liquido, e si mescoli con senape distemperata con ottimo aceto intorno alla metà d' una secchia. Appresso si faccia suolo delle rape e navoni, e carote e pastinache e pere. E se vorrai mele, convenevolmente cotte e ottimamente freddate e divise, e sia fatto suolo e si semini di sopra il rafano con gli altri semi e col sale, messa prima la senape e gli altri semi, e così si faccia, infino che sieno allogate tutte, e poi si serbino. La rapa, secondo che dice Isac, è calda nel secondo grado, e nutrica molto più che l' altre erbe. Tuttavolta si smaltisce malagevolmente, e fa la carne molle e enfiata per la sua ventusità, e enfiamento, e però suscita il coito; la qual se si cuoce in acqua, e gittata via quella cocitura, ed in un' altra si cuoca, la sua durezza ovvero la durezza della sua sustanzia si tempera mezzanamente: e intra bene e male nutricherà. Quella che non è ben cotta, malagevolmente si smaltisce e genera ventusità, e fa oppilazion nei pori. Ed imperò è utile, se due volte si cuoce, e ciascuna acqua si gitti e si ricuoca con grasissima carne. Ancora secondo medicina è convenevole ai gottosi, se del suo brodo si lavino i piedi.

CAP. XCVIII. *Al.* XCIX.

Del Rafano -- De Raphano.

(47) Il Rafano non si semina, imperocchè non ha seme, ma si pianta la sua corona fresca tutta o mezza: o si fanno delle sue radici picciole parti, e si piantano di Novembre, di Dicembre e di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo, e desidera terra profondamente cavata, soluta, grassa e ottimamente lavorata, sì come tutte l'altre erbe, le cui radici desideriamo che diventino grosse e lunghe. E usiamo il rafano spezialmente quando facciamo composte delle rape. Il rafano è caldo e secco nel secondo grado, e la sua radice si confà più ad uso di medicina verde e secca, ma meglio è verde, ed ha virtù incisiva e risolutiva, e fassene convenevole ossimele in questo modo, cioè: che si prendono le cortecce delle sue radici e si pestano alquanto, e si lasciano due o tre giorni in aceto; poi vi si giugne la terza parte di mele: e cotale ossimele vale contro alla quartana e quotidiana, se non fosse già di flemma salsa. E se nello stomaco fossero umori freddi e indigesti, si prendano le cortecce del rafano, e tuffate nel mele e nell' aceto, se ne satolli lo infermo; e poi bea l' acqua calda, e si metta le dita in bocca, o la penna intinta nell' olio, e si provochi il vomito. Contro alla durezza della milza e del fegato, si prenda la detta erba, e cotta nel vino e nell' olio, vi si impiastri. Anche impiastrata al pettignone rimove la stranguria. Anche il rafano ha tal proprietà, che se un pezzuol sene pon sopra lo scarpione, l' uccide. E imperò dice Democrito, che chi avesse la mano unta del seme maturo del rafano, sanza suo nocimento può trattare i serpenti. Ermes dice, che se il sugo del rafano si mescoli con sugo di lombrichi della terra pesti, e si spremino con panno e in quel sugo si spenga (a) il coltello, quel coltello taglierà il ferro, come fosse piombo. Anche s' è trovato, che prendendo il rafano, e pestandolo e legandolo col

(a) *T. Lat.* extinguitur.

suo sugo sopra il capo raso del maniaco, il detto infermo è guarito. Anche si dice, che il rafano è nimico alle viti, e dicesi, che se vi si pianta presso, per discordamento di natura tornano addietro, secondo che Palladio, esperto Agricoltor, dice.

CAP. XCIX. *Al.* C.

Della Radice -- De Radice.

La Radice è un' erba, la cui radice così s' appella, e dilettasi in aere nebbioso, avvegnachè in ogni aere nasca e alligni. Anche ama terra grassa e soluta, e lungamente lavorata, e rivolta, e profondamente cavata, e schifa tufo e ghiaja. Seminasi del mese di Luglio, o intorno alla fine di Giugno in luoghi temperati; e del mese d' Agosto e di Settembre in luoghi caldi e secchi. E deonsi seminare con grandi spazj e addentro cavati, e nell' arene diventano migliori. Anche si seminano dopo la nuova piova, se non fossero già, che si potessero adacquare; e si deono incontanente coprire con leggier marroncello. E non vi si dee metter letame, ma paglia innanzi, perocchè ne diventano fungose. e se s' adacquano spesso con acqua salsa, diverranno più soavi. E quelle radici che son men forti, e che hanno le foglie più late e più verzicanti, si dice, che son le femmine, onde prenderemo di queste cotali i semi. Anche si crede, che diventeranno maggiori, se levatone via le foglie, e lasciatone una picciola foglia, spesso si coprano con la terra, onde ottimamente si piantano ne' solchi, acciocchè la terra si possa più spesso intorno ad esse adunare. E se delle troppo forti vorrai far dolci, macerrai in mele il suo seme per un dì e una notte. La radice e calda e secca nel secondo grado, ed è di minor nutrimento che la rapa per la sua acuità. E 'l suo nutrimento è grosso e duro allo stomaco e nocivo alla digestione, e non è convenevole agli occhi nè a' denti, nè a tutte ferite e dolori, presa secondo cibo. Ma secondo medicina è purgativa delle reni e della vescica de' grossi umori, e provoca l' orina, e mangiata rompe la pietra. E se si mangia cotta, vale

alla tossa, che avvenga per fredda e umida cagione; e mangiata, secondo cibo genera torzione e enfiamento, e diventa nociva allo stomaco; la qual cosa testimonia il puzzolente rutto ch'avvien per quella, massimamente innanzi al cibo; imperocchè quella che si dà a quelli che son digiuni a mangiare, sollieva il cibo, e costrignelo che non discenda al luogo dove si cuoce; onde diventa cagione d'indurar la digestione, e di provocare il vomito, massimamente a coloro che naturalmente hanno ventusità nello stomaco. Ma presa dopo il cibo, genera minor ventusitade, e con la sua gravezza discende giù e avvalla il cibo al luogo dove si cuoce, e lo smaltisce come si conviene, imperò coloro che la volessero per provocare il vomito, la deono prendere innanzi al cibo. Anche la sua virtù è simile a quella del rafano, e contro alle medesime cagioni in quel modo si dia, ma non è tanto efficace.

CAP. C. *Al.* CI.

Della Ruta — De Ruta.

La Ruta si semina del mese d'Agosto, e meglio si propaggina e si distende, rompendo i ramicelli e ficcandoli nella terra. E se le sommità d'alcuno suo ramicello si china alla terra, incontanente che sono fitte nella terra, s'appigliano e malagevolmente si secca. Dice Plinio, che la ruta ha in odio e schifa il freddo Verno e l'acqua, e allegrasi de'tempi secchi, e vuolsi nutrire in terra bianca, o in cencre. Ed ama il fico, intanto che sott'esso o allato ad esso meglio che in altra parte alligna (a) e quando è invecchiata diventa legnosa, se co' suoi rami ogni anno con terra infino alle foglie non si cuopre. E quando è indurata e fatta legnosa, non pullula bene, se non si taglia appresso alle radici, imperocchè allora rinnovati i rami, torna giovane. La ruta è calda e secca nel secondo grado, ed è di

(a) Forse è da aggiungere *di primavera, o nel mese di Settembre trappiantandosi con ispesso inaffiamento se ha difetto di pioggia. Lasciato fiorire secca.* (48)

due maniere, cioè dimestica e salvatica, la quale s'appella pigano (b). Le sue foglie e seme si confanno ad uso di medicina, e si possono i suoi semi serbare per cinque anni, e le sue foglie secche per un anno, e la sua virtù è diuretica, dissipativa e consumativa (c). Contr'a doglia di capo ed epilessia, si prenda alquanto del suo sugo scaldato e si metta nel naso, imperocchè mena fuori la flemma e mondifica il cerebro. Anche il vino della ruta dove sarà cotta, vale a quel medesimo. Contra 'l difetto della vista per fummosità collerica, si prenda la ruta e si metta nel doglio del vino, e poi l'usi lo infermo. Anche se si mischia con acqua rosata, e si pone sopra gli occhi cisposi ovvero sanguinosi, mirabilmente gli mondifica e sana. Contra 'l dolor de' denti, si prenda la ruta e s'impiastri sopra 'l luogo, dove è il dolore: o si faccia così, cioè: che si prenda il suo gambo, e s'arda alquanto al fuoco e s'incenda, e la sua concavità cauterizza e molto giova. Contr' alla frigidità dello stomaco e la sua paralisia e ancora degli altri membri, si dia vino dove sarà cotto la ruta, e la radice del finocchio, o la sua polvere col sugo. Ancora contr' alla stranguria e dissuria, si prenda la ruta cotta in vino ed in olio, e s'impiastri al pettignone. Contra tenasmon per cagion fredda, si prenda la ruta e si cuoca in vino, e sene faccia ἔγχρισα (d) o si prenda di buon vino e si scaldi e si getti sopra la ruta, e lo infermo riceva il fummo per imbuto. A provocare i mestrui e la creatura morta, e a menare fuori la seconda, si dia la triferamagna col sugo della ruta: e quel medesimo adopera il sugo pestato c' suo' talli, ovvero cime giovani fritte nell'olio, e poste sopra 'l luogo. Contra 'l dolor di fuori per percossa o per altra cagione, si prenda la ruta e scaldata in testo, vi si ponga sanz'altro liquore. Contra cispità e rossor degli occhi, si tolga la polvere del comino, e si confetti col sugo della ruta;

(b) *T. Lat.* quae *πηγανον αγριον* dicitur.

(c) *T. Lat.* dissolvendi et consumandi. Vedi cap. 114.

(d) Meglio *Εγκαθισμα*, ch'è il bagno dalla cintura in giù detto dai medici latinamente *Semicupium*.

e intintavi la bambagia, si ponga sopra gli occhi. Anche la ruta bevuta vale contr' a veleno bevuto, e contra 'l morso degli animali velenosi: e anche se vi s' impiastra, adopera il simigliante. E nota, che chi fosse coperto tutto di ruta verde, potrebbe sicuramente andare al basilisco. Anche dicono Plinio e Dioscoride e Gostantino, che quando la donnola s'apparecchia di combattere col serpente, mangia la ruta, e guernita del suo odore e virtude, sicuramente assalisce e uccide il basalisco. E il suo odore scaccia le botte degli orti, e tutte cose venenose, ed imperò acconciamente si pianta in luoghi ove si riparano l' api. Anche coloro che sono unti del suo sugo, non possono da' scarpioni nè da' ragnoli nè da api esser punti (e).

CAP. CI. *Al.* CII.

Della Robbia - De Rubula.

La Robbia desidera terra soluta e grassa, acciocchè ottimamente alligni, tuttavolta alligna in terreno mezzanamente grasso, la quale si dee cavare profondamente con le vanghe del mese d' Ottobre e di Novembre; e 'l seguente mese di Marzo o di Febbraio o d' Aprile si semina spessa come 'l grano o come la spelda. E fannosi le porche sì come negli orti, o quaderni, sì come nel seminar del grano. E si dee il suo seme col rastro solamente coprire e da tutte l'erbe e radici, e massimamente dalla gramigna ottimamente purgare quando si vanga, e quando si fanno le porche. Appresso si roncano, quandunche rinascano l' erbe in essa con le mani, e col sarchioncello. Poi d' Agosto, quando i semi saranno neri, si colgano con tutta l'erba e secchi bene si conservino al fummo. E poi del mese d' Ottobre, di Dicembre ovver di Novembre si cavino i solchi, e di quella terra si cuoprano un po' le porche. Poi appresso la State seguente si ronca quantunque fiate l' erbe nascano in essa, e del mese d' Agosto da capo si colgono i semi, sì come è detto.

(e) *T. Lat.* A scorpionibus, araneis, vespis, et apibus non punguntur.

Anche le sue radici, cavata la terra, a poco a poco sott' esse si colgono, a cui piace di coglierle e seccansi al Sole. Ma meglio è, che all'anno seguente si lascino in terra, acciocchè diventino più grosse e migliori, cavando ancora i solchi e coprendo le porche, sì come è detto. E quando le sue radici son secche, si battono co' coreggiati, acciocchè si rompano e si purghino dalla terra e dalla polvere, o diventin chiare, e se sene fa polvere, varrà meglio. E nota, che la terra dove la robbia si pone, si potrebbe cavar solamente con l'aratro messo bene addentro.

CAP. CII. *Al.* CIII.

Degli Spinaci -- De Spinachia.

Gli Spinaci ottimamente si seminano del mese di Settembre e d' Ottobre per lo Verno e per la Quaresima seguente. Anche del mese di Dicembre, di Gennaio e di Febbraio e di Marzo per lo mese d' Aprile e di Maggio: e ancora negli altri mesi si possono seminare. Seminansi soli anche nell' ajuole, e mischiati ancora con l' altre erbe in terra grassa e ben lavorata. E quando si colgono, se una volta si taglia la metà del suo gambo, e l' altra volta l' altra, durerà lungamente la sua utilitade. Gli spinaci son freddi e umidi nella fine del primo grado, e ammolliscono il ventre, e vagliono alla gola a chi avesse dolor di sangue e collera rossa, e son migliori allo stomaco che gli atrepici.

CAP. CIII. *Al.* CIV.

Dello Strigio, cioè Solatro e Morella -- De Solatro.

(a) Lo Strigio, Solatro e Morella è una medesima erba, ed è fredda e secca e diuretica alquanto: e quando è verde, quanto

(a) *T. Lat* Solatrum, graecis est στρύχνος frigidum et siccum est.

alle foglie e i fiori, è di molta efficacia (e secca niente adopera) ed ha virtù refrigerativa. Contro all'oppilazion della milza e e del fegato, e massimamente contro all'itterizia, quando è oppilata la parte di sopra del *cistis fellis*, si dia il suo sugo a bere o si faccia sciroppo di zucchero e del suo sugo: o si dieno, e varrà meglio, once due del suo sugo con cinque scropule di Reubarbaro. Contro alla postema dello stomaco e delle budella e del fegato si dia il suo sugo con l'acqua dell'orzo. Contra il riscaldamento del fegato si prenda una pezza intinta nel suo sugo e vi si ponga suso: e quel medesimo si faccia sopra la calda gotta, o vi si ponga spesso la sua erba pesta. Anche varrà meglio, se col suo sugo si giugne aceto o agresto o olio rosato (b). Contra il caldo apostema nel cominciamento, si prenda la detta erba pesta, e vi si ponga per far tornare addietro la sua materia.

CAP. CIV. *Al.* CV.

Della Sempreviva -- De Sempreviva.

La Sempreviva, cioè *barbajovis* è un' erba così nominata, perocchè sempre si trova verde, ed è fredda nel secondo grado e secca nel primo; e quando è verde, è di molta efficacia, e secca di niuna operazione, ed ha virtù rifrigerativa. Le pezze intinte nel sugo suo e nell'aceto ed in agresto, e poste sopra il fegato, molto vagliono contro alla sua caldezza e contra dolor per calda cagione. Anche l'erba trita e sopra posta, vale contro agli apostemi caldi nello incominciamento alla ripercussion della materia, avvegnachè spessando la materia, poscia noccia. Contro a arsura di fuoco o d'acqua, si faccia unguento del sugo suo e d'olio rosato e di cera, ma non dee porsi nei primi quattro dì, ma deesi ricevere il fummo della sua evaporazione: onde imprima ugniamo con sapone e con simiglianti

(b) *T. Lat.* aggiugne» Contra calidam podagram herba ipsa soeplus superponatur.

cose, poscia col predetto unguento: e contro a flusso di sangue, il quale si fa per bollizion sua nel fegato e nelle reni, nella State le faldelle intinte nel sugo suo e nell'acqua rosata, si pongano alla fronte e alla tempie e al gozzo.

CAP. CV. *Al.* CVI.

Del Satirione ovvero Appio -- De Satyrione.

(49) Il Satirione si tiene, che sia l'Appio salvatico, ed è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù attrattiva dalle parti remote, onde i suoi testicoli confetti con mele provocano il coito. Ma meglio si fa confezione di quelli e dei datteri, pistacchi e del mele. Anche il suo sugo dato con l'ossimele, vale agli artetici.

CAP. CVI. *Al.* CVII.

Della Sponsasolis -- De Sponsa.

La Sponsasolis, la cicoria intuba (a) e il solsequio è tutta un' erba, ed è fredda e umida. La quale erba mangiata, vale contro a veleno, se sia per morso. Anche il suo sugo se si porrà sopra il fegato, vale alla sua oppilazione per calda cagione fatta. Anche vale contra il suo riscaldamento.

CAP. CVII. *Al.* CVIII.

Del Silermontano -- De Silermontano.

Il Silermontano o il sileos, è caldo e secco in secondo grado, e il suo seme si può per tre anni serbare e mettesi quello nelle medicine, ed ha virtù diuretica, dissolutiva, consumativa e attrattiva. Contro all' asma per fredda cagione si dia il vino,

(a) *Alias* incuba. (50)

dove sarà cotto il silermontano, o la sua polvere con fichi secchi arrostiti. Contro all' oppilazion del fegato, delle reni e della vescica, e contro alla stranguria e dissuria, si dia il vino della sua decozione.

CAP. CVIII. *Al.* CIX.

Della Strafizzeca -- De Saxifragia.

(a) La Strafizzeca è calda e secca nel terzo grado, ed è seme d'un erba così appellata, il quale è di grande efficacia, ed è detto capopurgio, perocchè purga il capo dalla flemma e asciuga l' uvola, e fa schifare la reuma e lo stomaco mondifica. E il vino della sua decozione e delle rose contra le predette cose si gargarizzi. Contra la rogna e pidocchi vale l' unguento fatto della sua polvere e aceto. Anche vale contro alla parlasia, se sene farà unzione. E la polvere del suo seme vale contra i lombrichi data col mele.

CAP. CIX. *Al.* CX.

Della Squilla -- De Scilla.

La Squilla è calda e secca in secondo grado ed è un' erba simigliante a cipolla, onde la sua radice grossa si confà più ad uso di medicina, che le foglie, e per sè sola è mortale, la cui virtù è diuretica, onde vale alla digestione della materia così in quotidiana, come in quartana. Vale anche contro all' oppilazion della milza e del fegato, e contro alla doglia del fianco e delle giunture, secondo che dice Isac: e contro alle predette infertà cotale sia l' uso, cioè: che si divida per mezzo, e tante tuniche dalla parte d' entro si gettino, quanto dalla parte di fuori, e tante sene serbino nel mezzo. Quelle di fuori si deon gittare, perocchè son venenose e molto calde. Simigliantemente

(a) *T. Lat.* Saxifragia.

si gettino quelle d'entro, perocchè per troppa freddezza sono mortali. Quelle del mezzo son temperate, onde di queste si faccia decozione nel forno involte nella pasta, e poi si cuocano in aceto e nella colatura si giunga mele. E se vuogli che l'ossimele aoperi più fortemente, non cuocer la squilla nella pasta, ma nell'aceto solamente: e vale contro a ogni dolor della parte di fuori per fredda cagione.

CAP. CX. *Al.* CXI.

Della Senape -- De Sinapi.

La Senape si semina innanzi al verno e dopo, e desidera terra grassa: e se si semina rada, diventa migliore: ma se fosse troppo spessa, sene possono alcune piante levare e altrove trasporre. Questa erba multiplica in tal maniera, che là dove si semina una volta, appena poi quel luogo sene può liberare, e dove cade il suo seme al postutto germoglia e verzica. La senape è calda e secca nel mezzo del quarto grado, e intendi del seme non mica dell'erba, il quale colto, per cinque anni si serba, ed ha virtù di dissolvere, di consumare, d'attrarre e di sottigliare. Contro alla parlasia della lingua, vale lo suo seme masticato e sotto la lingua ritenuto. Contro alla parlasia degli altri membri, si metta in un sacchetto e si cuoca in vino, e pongasi sopra il luogo ove la doglia è, e spezialmente nel cominciamento della infermitade. La sua polvere posta alle nari fa starnutire, e mondifica il cervello dalle superfluitadi. Contro all'asma antica per umor viscoso si dia il vino dove sia cotta senape e fichi secchi. Contro all'oppilazion della milza e del fegato, e contro alla flemma bianca, si cuoca in acqua la senape con la radice del finocchio; e colata vi si ponga mele, e si dia allo infermo cotal decozione. Contro alla durezza della milza, si pesti la sua erba con la sugna del porco ottimamente, e si ponga sopr'essa. Anche il fomento fatto della sua acqua ove sarà cotta, mena fuori i mestrui. Ancora la detta erba cotta in vino e impiastrata, solve la stranguria e la dis-

senteria (a). Il vino anche dove sarà il suo seme cotto e dei draganti insieme, disecca l' umidità dell' uvola, del cerebro e delle fauci, e vi si metta draganti, acciocchè non riarda e dibucci. Pittagora commenda la senape sopra tutte l'altre erbe. Onde Plinio dice, che la senape sottiglia e purga i grossi e viscosi umori, e sana i morsi dei serpenti e degli scarpioni, giugnendo con essa aceto; e vince i veneni de' funghi, e mitiga il dolor de' denti, e passa al cerebro e quel mirabilmente purga. Rompe la pietra e i mestrui provoca, ed eccita l' appetito e conforta lo stomaco e ajuta gli epilentici e sana gli idropici, eccita i letargici e ajutagli tutti molto, e purga i capelli e il lor cadimento costrigne: i bucinamenti degli orecchi rimove, e purga la scurità degli occhi e sovviene ai paralitici, perchè apre i pori, e dissolve l' umor che bagna i nervi, e consuma: e dice, che è maggior virtude nel seme che nell' erba.

CAP. CXI. *Al.* CXII.

Dello Stuzio, cioè Cavolino salvatico -- De Stutio (a).

(51) Lo Stuzio e'l Cavolino salvatico sono una medesima cosa, il quale è caldo e secco nel secondo grado. Il suo seme e'l sugo delle foglie si confanno ad uso di medicina. Contr' alla parlasia della lingua si prenda il suo seme masticato, e si tenga sotto la lingua per grande spazio. E se fosse in altra parte del corpo, si prendano le sue foglie e si cuocano nel vino, e vi si pongano. Contr' alla litargia, si prenda la polvere del suo seme e si metta nel naso. Anche si faccia decozion del suo seme pesto e del sugo della ruta salvatica in aceto fortissimo, del quale poi si stropiccino le parti del capo dirieto (b), le quali prima si deon radere. Anche la fomentazione delle sue foglie cotte in vino e olio, solve la stranguria e dissuria, e dis-

(a) Forse *dissuria.*

(a) *T. Lat. Scutio* forse *Stutio.*

(b) *Alias* diritte. (52)

solve i mestrui. Anche lo 'mpiastro delle sue foglie cotte in vino e olio, poste sopra 'l pettignone e sopra la verga, provoca l' orina.

CAP. CXII. *Al.* CXIII.

Dello Scordeon, cioè Aglio salvatico -- De Scordione.

(53) Lo Scordeon, cioè l'Aglio salvatico è caldo e secco nel terzo grado, il cui fiore solamente è medicinale; onde l'acqua ovvero il vino ove sarà cotto, mondifica i membri spiritali dalla flemma, e vale contra 'l dolor dello stomaco e delle budella per ventusità, e contr'all' oppilazion della milza e del fegato per fredda cagione. Anche solve la stranguria e dissuria e dissenteria (a).

CAP. CXIII. *Al.* CXIV.

Degli Sparagi -- De Asparago.

Gli Sparagi son caldi e secchi nel terzo grado, il cui frutto e seme si confà a medicina, e le sue tenere vette cotte con la carne ovvero con l' acqua, vagliono contro all' oppilazion della milza e del fegato, e dissolve la stranguria. Anche vagliono contra 'l dolor dello stomaco e delle budella, e contra il mal del fianco. Anche il vino dove il suo seme sarà cotto, vale contro alle predette cose.

CAP. CXIV. *Al.* CXV.

Del Sisimbro -- De Sisymbrio

(54) Il Sisimbrio è caldo e secco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimestico e salvatico, il quale si chiama ca-

(a) *T. Lat. Item stranguriam et dyssenteriam solvit.* Forse *et dissuriam*, come al solito. E la voce *dissenteria* è una giunta del copiatore.

lamento, la cui virtude è diuretica e dissipativa e consumativa (a). Contra 'l vizio del petto, si faccia poltiglia di farina di orzo e d' acqua, e vi si ponga, cioè vi s' aggiunga la polvere del sisimbrio, e si dia allo 'nfermo. Contr' alla fredda reuma si prendano le sue foglie e si mettano in un vasello e s' arrostiscano sanza alcun liquore, e si mettano in un sacchetto, e pongansi sopra 'l capo. Anche 'l vino dove sarà cotto, vale contra il dolor dello stomaco e delle budella per frigidità, e contr'alla oppilazion della milza e del fegato, e apre le vie dell' orina. Anche la sua erba cotta in vino e impiastrata, vale contra 'l dolor dello stomaco per ventusità, e ancora mena fuori i mestrui e mondifica la matrice, e la sua fomentazione ajuta la concezione.

CAP. CXV. *Al.* CXVI.

Della Salvia -- De Salvia.

La Salvia si pianta con le piante e co' rami giovàni del mese d' Ottobre e di Novembre, e meglio del mese di Marzo. La salvia è calda nel primo grado e secca nel secondo, le cui foglie solamente si confanno a uso di medicina verdi e secche, e si serbano per un anno, ed è salvia dimestica e salvatica. La salvatica si chiama *eupatorium* (a). La dimestica è più consumativa e confortativa, e la salvatica è più risolutiva: il vino dove sarà cotta la salvia, vale contr' alla parlasia ed epilessia. Ancora cotta in vino e 'mpiastrata sopra le parti paralitiche molto vale. E la fomentazione fatta dell' acqua della sua decozione, vale contr' alla stranguria e dissuria, e mondifica la matrice. Anche si mette convenevolmente ne' savori.

(a) *T. Lat.* consumendi et dissolvendi. Vedi cap. 100.

(a) La st. cit. *cupatorium.* Sguaiato erroraccio che nel fine di quella stampa non fu notato, ma che volli emendare col T. Latino, e colle stampe antiche del volgarizzamento italiano.

CAP. CXVI. *Al.* CXVII.

Della Scabbiosa -- De Scabiosa.

Le Scabbiosa è calda e secca nel secondo grado, la quale quando è secca è di nulla efficacia. Contr' alla rogna vale l'unguento che si fa del suo sugo bollito con olio e aceto, tanto che divenga ad alcuna spessezza. E 'l bagno dell' acqua della sua decozione e del tassobarbasso, vale contr' alla lopitìa, e 'l suo sugo vale a quel medesimo, e uccide i lombrichi, e purga gli orecchi ne' quali si mette, messovi con olio. E 'l fummo del vino della sua decozione vale contr' alle morici.

CAP. CXVII. *Al.* CXVIII.

Del Crescione -- De Senetione.

(55) Le Senazioni, cioè Crescioni, che per altro vocabolo s' appellan Nasturcio aquatico, son caldi e secchi in secondo grado, e cotti in acqua con la carne, purgano i membri spiritali: e 'l fomento fatto con dell' acqua salsa e dell' olio comune e della sua decozione, vale al mal del fianco e alla stranguria e dissuria: cotti ancora nel vino e impiastrati, vagliono a quel medesimo.

CAP. CXVIII. *Al.* CXIX.

Della Serpentaria -- De Serpentaria.

La Serpentaria (a), la Columbaria, e la Dragontea sono una medesima cosa. E chiamasi serpentaria ovvero dragontea, im-

(a) *T. Lat. Columbina* forse *Colubrina. Columbaria* è vocabolo sottentrato, non si sa come, in tutti i testi latini, e in tutte le versioni in vece di *Colubrina*, uno de' veri sinonimi della serpentaria o dragontea. Annotatore Bolognese.

NB. I Testi del Volgarizzamento da me veduti è pur vero che portano questa lezione *Columbaria*, e sembra da poterla adottare come fece la Crusca,

perciocchè 'l suo gambo è pieno di macule a modo di serpente, ed è caldo e secco (b) nel terzo grado, la cui radice si prenda e si divida minutamente, e polverizzata e stacciata col panno, allora si confetti con acqua e si secchi al Sole per due o tre dì: e di questo con acqua rosata o sanz' essa, si faccia epittimazione, perocchè rende la faccia risplendente e chiara, e rimuovene il panno. Anche se la sua polvere si confetta con sapone, e si pone sopra la fistola, allarga la sua bocca, tanto che l' osso rotto o fracido sene può cavare. Anche la sua polvere confetta con calcina viva e aceto fortissimo, è ottima al canchero per modo, che sia la terza parte calcina. E Dioscoride dice, che quest' erba col suo odore scaccia i serpenti: nè riceve il corpo, il quale sia unto del suo sugo, lesione dal serpente.

CAP. CXIX. *Al.* CXX.

Del Serpillo -- De Serpillo.

Il Serpillo è caldo e secco in secondo grado, ed enne di due maniere, dimestico e salvatico. Il dimestico sparge i suoi rami per terra, e il salvatico cresce in altezza e in lunghezza. Le sue foglie e fiori si confanno ad uso di medicina, le quali messe in pentola rozza, e scaldate e messe in sacchetto e poste sopra il capo, vagliono contro alla fredda reuma del capo. Il vino della sua decozione e del sugo della regolizia, vale contro alla tossa e dolor di stomaco per ventusità. Anche il vino della sua decozione e degli anici, vale contra il dolor dello stomaco. An-

conciossiachè ne abbiamo eziandio l' esempio del Maestro Aldobrandino » *Una erba, che la fisica chiama columbaria* » Ma non è vero che tutti i testi latini abbiano questa lezione, conciossiachè il mio testo di Basilea legge *columbina.* E nell' indice delle cose notabili: *Serpentaria alio nomine columbina vocatur* 364 (per errore 354). Io per altro volentieri m' accosto al parere dell' annotatore Bolognese che il vero nome fosse *colubrina* dalla quale più facilmente potè originare la falsa lezione *columbina*, e che ben corrisponde al volgarizzamento *Serpentaria.* Nota del Correttore Veronese.

(b) Forse *ed è calda e secca. T. Lat.* Dicitur autem serpentina, sive dragontea, quia hasta eius in modum serpentis maculis repleta. Calida et sicca est in tertio gradu.

che la fomentazion dell'acqua della sua decozione, vale contro alla stranguria e dissenteria (a), e mondifica la matrice, e riscalda e conforta: e il vino della sua decozione riscalda lo stomaco raffreddato, e similmente il fegato e la milza.

CAP. CXX. *Al.* CXXI.

Della Santoreggia -- De Satureia.

La Santoreggia è calda e secca in secondo grado, e seminasi del mese di Dicembre, di Febbraio e di Marzo mescolatamente con l'altre erbe: e anche sola può seminarsi. La poltiglia di farina e acqua e della sua polvere fatta, mondifica i membri spiritali. Anche la sua polvere confetta vale a quel medesimo. Dioscoride dice, che l'uso della santoreggia è convenevole a conservar la santà, e mettesi nei cibi. Albumasar dice, che la sua proprietà è di cacciar la ventusitade e gli enfiamenti e le torzioni, e di smaltire il cibo e di scacciar le superfluitadi dello stomaco, e provocar l'orina e i mestrui, e sottigliare il vedere, indebolito di mala umiditade.

CAP. CXXI. *Al.* CXXII.

Della Schiarèa – De Sclarea.

La Schiarèa si semina del mese di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo e di Marzo e d' Aprile, e desidera tal terreno, quale desiderano l'altre erbe comuni. Questa erba è ottima ed è perpetua: e quando è trapiantata in ordine (a) come le cipolle, poichè il suo seme sarà maturo e colto, se si taglierà sopra terra per tre o quattro dita, rinasce e diventa bellissima nell'Autunno: e se si taglia il suo gambo, secca, e nondimeno di Settembre rimette o nella seguente State sì come il finocchio, e ottimamente vive all'ombra.

(a) *Forse* vale contro alla stranguria e dissuria.
(a) *Forse* in ordini. *T. Lat.* in ordinibus. Questi *ordini* sono i filari. Vedi simile uso nel lib. VIII. cap. 2.

CAP. CXXII. *Al.* CXXIII.

Degli Scalogni -- De Scaloniis.

Gli Scalogni si piantano del mese di Febbrajo, sì come gli agli per sè, nelle porche, e nelle porche dell'altre erbe, e ciascuno fa molti figliuoli, e massimamente se la terra sarà ben grassa quando si piantano. Anche si dice, che se gli spicchi degli agli si metton nella cipolla pertugiata e si piantano sopra la terra, diventeranno scaglioni. Gli scaglioni son della natura delle cipolle, ma son meno umidi, e di lor natura confortano l'appetito e la malizia dei cibi venenosi correggono e nocciono al vedere, e fanno dolor di capo e putir la bocca: e non si confanno a coloro che son di calda complessione, ma possonsi mangiare con carne grassa, perocchè ammendan la lor malizia.

CAP. CXXIII. *Al.* CXXIV.

Dell' Erba giudaica -- De Tetracta.

(56) Il Tetrahit (a), cioè l' Erba giudaica, è calda e secca nel terzo grado. Il vino della sua decozione ajuta la digestione, e cura il dolor dello stomaco e delle budella per ventusitade. E le fritelle fatte della sua erba e di farina e d'acqua, confortano il natural calore, e provocano l' orina. E lo impiastro fatto della detta erba cotta in acqua, solve la stranguria. Anche il fomento fatto dell'acqua, ove sarà cotta, riscalda e mondifica la matrice.

CAP. CXXIV. *Al.* CXXV.

Della Tassia -- De Thapsia.

(57) La Tassia è calda e secca nel terzo grado, e serbasi per tre anni, e trovasi in Arabia, in India e in Calabria, e mettesi nelle

(a) *T. Lat. St.* Tetracta.

vomiche medicine, e si dee cautamente porre: e se perciò avviene enfiamento alcuno, si stropicci con panno lino bagnato d'aceto, ovvero che il luogo enfiato s' unga col populeone, giuntovi aceto. La tassia è erba *tunicanorum*; imperocchè pesta fa enfiar la faccia e il corpo, come se fosse lebbroso, e curasi come è detto, col populeone e aceto, e col sugo della sempreviva.

CAP. CXXV. *Al.* CXXVI.

Del Tasso Barbasso -- De Tapso Barbato.

Il Tasso Barbasso è caldo e secco, e la fomentazione fatta della sua decozione, vale contro alle morici. E a quel medesimo vale, se la natura di dietro dello infermo, dopo l' uscita sene forbe. Anche la sua decozione in acqua, vale a tenasmon e contra il flusso del ventre.

CAP. CXXVI. *Al.* CXXVII.

Del Testiculovulpis. -- De Testiculo Vulpis:

Il Testiculovulpis è buono e dolce al gusto, e preso col vino, dà talento d' usar con femmina e dà a ciò ajutorio, ed è caldo e umido, ed è spezie di Satirion.

CAP. CXXVII. *Al.* CXXVIII.

Del Testiculo del Cane. De Testiculo Canis

Il Testiculo del Cane è un'altra spezie di Satirion, ed è nelle foglie e nel gambo simigliante ai testicoli della volpe. E la sua radice è di due nodi, perocchè ha (a) un tondo di sopra e un altro di sotto, e l'uno è molle e l'altro è duro e pieno, e in quello è superflua umidità. E se innanzi al coito il maschio prenda il maggior testicolo, quello che si concepe-

(a) *T. Lat.* unum globum.

rà per lo coito, sarà spesse volte maschio: e se la femmina prende il minore ed impregni, diverrà il più femmina. E dicesi, che il maggiore accresce il coito, e il minore lo consuma, e ciascuno di questi due distrugge l'operazion dell'altro, secondo che scrive Frate Alberto nel Libro dei Vegetabili.

CAP. CXXVIII. *Al.* CXXIX.

Del Timo -- De Thimo.

Il Timo è un'erba molto odorifera, il cui fiore è Epitimo (a) appellato, ed è questo fiore medicinale, perocch'egli ha virtù di purgar la malinconia e la flemma, e però vale contro alla quartana e l'altre malinconiche infermità: del quale dobbiamo dare acuitade alle medicine. E non mica per sè medesimo dar si dee, perocchè egli ha natura di far tramortire e d'inducere angustia de'membri d'entro.

CAP. CXXIX. *Al.* CXXX.

Della Viuola -- De Viola.

La Viuola è fredda e umida, delle quali quando sono verdi si fa zucchero e olio violato. Ma lo sciroppo violato si fa delle secche e delle verdi: ma quel che si fa delle secche ha meno efficacia. Il zucchero violato si fa nel modo, che il rosato. Lo sciroppo si fa in questa maniera, cioè: che si prendono le viuole e si cuocono in acqua, e della colatura e del zucchero si fa sciroppo. Ma se si facesse del lor sugo e del zucchero, sarebbe migliore. L'olio violato si fa in questa maniera, cioè: che si prendono le vivuole e si cuocono in olio, e la colatura sarà olio violato: il quale ricevuto dentro, vale contro alla distemperanza della disordinata fatica di tutto il corpo. Anche

(a) *L'Epitimo* non è fiore del Timo, ma è Cuscuta, pianta parasitica, che cresce, e s'inviluppa dintorno al Timo. Dioscoride nondimeno si espresse circa l'Epitimo, in maniera poco diversa da quella del Crescenzio.

la sua unzione fatta sopra il fegato, vale contra il suo riscaldamento. Anche l'unzione fatta di quello sopra la fronte e sopra le tempie, rimove il dolor della testa, che da caldo procede. Le vivuole hanno virtù d'ammorbidare, ammollativa, refrigerativa e lassativa: ma sono poco lassative, e purgano principalmente la collera rossa: onde vagliono contro alla terzana e contro alla distemperanza del fegato in calore e contro all'oppilazion del fegato, e contro alla giallezza e contro al difetto dell'appetito per cagion di collera. Ancora le vivuole peste e poste sopra le calde aposteme, nel principio vagliono: e quel medesimo adopera la sua erba e la fomentazione fatta dell'acqua, dove sarà cotta la sua erba, ai piedi e alla fronte. Nelle acute infermitadi provoca sonno. Ed è da sapere, che lo sciroppo violato si dee più cuocere che il rosato: in altra maniera tosto si corromperebbe.

CAP. CXXX. *Al.* CXXXI.

Del Virgapastoris, cioè Cardo salvatico -- De Virga Pastoris.

(58) Virgapastoris è il Cardo salvatico, ed è freddo e secco, e solamente le sue foglie si confanno ad uso di medicina, verdi e secche: ma verdi sono di maggiore efficacia, ed hanno virtù di costrignere, di ripercuotere e d'infreddare. E lo impiastro fatto della sua polvere e d'aceto e di albume d'uovo sopra il pettignone e sopra le reni, vale contra il flusso del ventre. Anche la sua polvere data in uovo da inghiottire, vale a quel medesimo. Ancora data col sugo della petacciuola, vale a quel medesimo e al flusso della femmina. Anche vale a quel medesimo la fomentazione fatta dell'acqua della sua decozione. E pesta, vale alle calde aposteme, in principio. E posta sopra il capo raso, vale contra la frenesia e dolor per calda cagione. Anche è quest'erba molto consolidativa delle fresche ferite. Anche i semi e i vermicelli, i quali sono nei cardi secchi sopra la radice, ricercano gli uccelli, e cantano quando si danno loro. Dice Isidoro, che la sua radice cotta in acqua, accende

il desiderio ai bevitori. Anche dice, che il cardo è utilissimo alla matrice, e ajuta le femmine, acciocchè generino figliuol maschio.

CAP. CXXXI. *Al.* CXXXII.

Della Volubile – De Volubili.

La Volubile è un' erba, la quale s' involge sopra le piante, le quali son prossimane, ed è poco calda ma molto secca, la qual cosa la sua tortura dimostra. Ed enne un' altra spezie, la qual si appella *funis pauperum*, e questa è terrestre e acquea, la quale per la sua terrestritade è costrettiva, e per l' aqueitade (a) è mondificativa e lenitiva, le cui foglie saldano le gran ferite, e non hanno pari in quella operazione; e si cuocono in vino, e s' impiastrano sopra le ferite con aceto. E sono ancora medicinali all' arsura ovvero cottura del fuoco. Anche n' è un' alra spezie, che si chiama volubile maggiore, e il suo latte rimove i peli e uccide i pidocchi.

CAP. CXXXII. *Al.* CXXXIII.

Dell' Ortica – De Urtica.

L' Ortica è detta, imperocchè il suo toccamento riscalda la mano, imperocchè è di natura ignea, come dice Macrobio, ed è di due maniere: l' una è pugnente e l' altra è morta, la qual non pugne, e le sue foglie sono più bianche e più molli, ovvero morbide e più ritonde, e ciascuna di queste è medicinale, imperocchè lo suo sugo bevuto col vino, vale contro alla itterizia e contro alla colica, e data col mele, cura l' antica tossa, e purga il polmone e mitiga l' enfiamento del ventre. Le sue foglie peste col sale, purgano e curano le brutte ferite, e il morso del cane e il canchero. Anche la sua radice pesta e cotta in vino e olio, vale contro all' enfiamento del ventre ovvero della milza. Il suo sugo stagna il sangue del naso. Ancora il

(a) *Sic* la Crusca alla voce *Aqueità*.

suo sugo bevuto col vino, spezialmente mischiato col mele e col pepe, muove a lussuria e provoca l'orina, e la sua erba fresca e tenera, cotta, ammolla il ventre e spezialmente del mese di Marzo cotta in olio.

CAP. CXXXIII. *Al.* CXXXIV.

Della Vetriuola -- De Vitriola.

La Vetriuola, che per altro nome (a) Paritaria s'appella, ed è erba calda e secca nel terzo grado, e chiamasi vetriuola, perocchè sene purgano i vetri, la quale quando è secca è di niuna efficacia, e verde è di molta operazione: la cui virtude è diaforetica ed estenuativa. Contro alla frigidità dello stomaco e delle budella, e contra il lor dolore, e contro stranguria, e dissuria, si prenda la detta erba e si riscaldi in un testo sanza alcun liquore, e si ponga nel luogo dov' è la doglia, e si cuoca in vin bianco alquanto acetoso con la crusca (b). Contro alla stranguria e dissuria, si cuoca in acqua salsa e olio, e impiastrisi sopra il pettignone. Ancora vale molto cotta e mangiata contro il dolor dello stomaco per frigidità e ventusità. Ancora pesta alquanto e scaldata con vino e crusca (c), disenfia.

(a) *T. Lat.* parietaria.
(b) *T. Lat.* cum furfure. MS. cum sulfure.
(c) *T. Lat.* et furfure. MS. nonnulli legunt: et sulfure.

DISAMINA CRITICA

DEI LUOGHI CORRETTI

O

DA EMENDARE PROPOSTI

IN QUESTO LIBRO SESTO.

CAPO I.

(1) » La composizione non dà virtù, ma alla virtù del com-
» ponente ella dà modo *da operare*, o vero di patire. »

Sarò scusato, io spero, se, col migliore contesto, la forma *da operare* ho cambiata in quella *d' aoperare,* il qual verbo *aoperare* non è strano in questo autore, come è comunissimo ne' trecentisti. Vedi in questo medesimo capo al num. 9. cioè *prope finem,* e troverai *più fortemente aopera in profondo.* Anche la buona sintassi esige *d' aoperare, o vero di patire.*

(2) » E similmente la forma *dall' arte* per se medesima muove,
» e addomanda gli strumenti al suo fine convenienti. »

I correttori Bolognesi corressero leggendo *la forma dell' arte*; fecero bene: e se ne abbia da me l' appoggio delle stampe antiche, del MS. Marciano e del testo latino, che così legge: *Et similiter forma artis per se ipsam movet.*

(3) » Onde Palladio nobilmente disse, che l'orto che al cielo » temperato soggiace, è *di fontane, o umore* inaffiato, è quasi » libero. »

La Crusca alla voce *fontaneo* emenda questo passo leggendo — e di fontaneo umore inaffiato —; ed aggiunge *così alcun testo. Ma altri hanno fontano. Fontano* legge anche il MS. da me consultato della Marciana.

Certa cosa è doversi rimuovere dal testo dell' Inferigno la mala lezione altresì sul fondamento del T. Lat. che così legge: *Unde Palladius egregie dicit, quod hortus qui coelo clementi subiacet, et fontano humore percurritur prope est ut liber sit.*

(4) » Ma ne' luoghi umidi da seminare, nella Primavera, » utile sarà, e appresso alla fine di Novembre, far molti solchi » concavi, a' quali discorra il soperchio umore dell'aje accioc- » chè più maturamente cotal luogo, quando i solchi saranno » ripieni, *si riempian* di semi. »

A me parve bene di leggere *si riempia*, coll'autorità, qualch' ella si possa essere, delle vecchie stampe, ma più coll'autorità del testo originale latino, che così legge » Ut maturius talis locus tunc sulcis repletis seminibus impleatur. » Il qual latino affatto esclude e non può patire la lezione *impleantur*, ed eziandio nel volgare il contesto esige la correzione, ch'io sopra vi feci.

(5) » *All'erbe* cioè lattughe, bietole, borrana, cavoli, e tutte » l'altre, che nel luogo, dove si fa il semenzaio predetto erano » divelte, quando si fa il posticcio, utilmente si piantano at- » torno alle porche. »

Il principio di questo brano è una manifesta scorrezione la quale ho ridotta alla sua vera lezione con la scorta del testo latino, leggendo *Ma l'erbe*: Lat. » Herbae autem, scilicet lactucae, betae, borago, colliculi, et » caeterae, quae in eo loco ubi fit seminarium praedictum, erant evulsae, » cum fit pastinum commode plantantur circa sulcos arearum. » Mi parve necessaria la emendazione al concetto.

(6) » Si divelgano quelle che saranno da trasporre, sì come » cavoli, porri, e cipolle. E di queste, quelle che traspor *non* » *si debbon prima, si divelgano,* come gli atrebici, e gli spinaci.»

Ecco il latino: » Evellent quae fuerint trasplantandae, ut porri, caules, et cepae, et ex his quae transplantari non debent, primo evellentur atriplices, et spinachia. » Qui dunque si ragiona di quelle piante che non si debbon trasporre nè prima, nè dopo, nè mai, e di queste si dice che sieno da diverre prima delle altre. Vedi dunque quanto male stia, e con quanto danno del concetto, la virgola alla voce *prima*, la quale è da mandare alla voce *debbon.*

(7) » Ma l' erbe il più delle volte veggiamo *commodevolmente* » insieme nascere e vivere. »

La Crusca alla voce *Comodevolmente* scrive con una sola emme, e ci dice (*così ne' testi a penna*). E così pur sia, aggiungo io.

(8) » Il cece è da seminare intra i camangiari, come dice » Palladio per molte *maraviglie, acciocchè i camangiari, infeste-* » *voli animali non generino. In cuojo* di testuggine tutti i semi, » che porger dei, secca, o vero metti in più luoghi, o la menta » semina tra 'l camangiare in molti luoghi, e massimamente » intra i cavoli.

Di illustrazione, e di purga ha bisogno questo passo. Nel principio si dice, che il cece si vuol seminare intra i camangiari per molte maraviglie, come dice Palladio, e qui termina il primo sentimento, chè le altre parole che seguono, con questo sentimento non hanno da fare punto del mondo, e ad altro servono, come vedremo. Or che sono mai queste maraviglie dalle quali si intendono liberare col cece i camangiari? Io dirò che il latino si esprime *propter multa portenta*: ancora v'è buio. Soggiugnerò quello che poco appresso a questo proposito dice l' autore; *Si potranno salvare da ogni male, e nocevoli animali, o vero cose contraffatte* (il lat. aut monstris) *se nel sugo delle radici etc.* Par dunque che qui si vogliano indicare alcune fatture, o facimoli, od altra diavoleria, dalla quale si vogliano superstiziosamente salvare i camangiari. Alla voce *maraviglie* si dee puntare, passandosi di qui ad altro sentimento, che è del come liberare questi medesimi camangiari dagli animali infe-

stevoli, e si dice: » Acciocchè i camangiari infestevoli animali non generino (*e qui non è da far punto, ma sola virgola, se pur non è troppo*), in cuoio di testuggine *etc.* Ecco chiara ogni cosa quanto prima era tenebrosissimo buio. Il latino confermi la mia corretta lezione. » Cicer » est inter olera propter multa portenta serendum; ut olera infesta non » generent animalia in corio testudinis omnia semina, quae sparsurus es » desicca etc. »

A voler dire il vero ne' TT. originali di Palladio, nè nella traduzione antica toscana, nè in quella del Sansovino in Venezia 1560, non trovasi questo brano allegato. E nel testo latino del Crescenzio manca affatto una tale citaziono *ut ait Palladius.*

CAPO III.

(9) » L'aglio alla vista nuoce, imperocchè disecca, e a tutto » il corpo nuoce, se oltremodo si prenda, imperocchè genera » lebbra e apoplessia, *smania*, e molte altre cose. »

L'originalo latino legge *generat lepram, apoplexiam, maniam et multa alia*: Così lesse il latino anche il traduttore tedesco.

Anche le stampe antiche ed il Sansovino leggono *mania* in luogo di *smania*, onde è da sospettare errata questa lezione *smania.*

Consultai Plinio, ma nulla dice che a proposito sia. Mi rimetto al giudizio dei dotti.

CAPO VI.

(10) » E vale contro alle fedite impuzzolite, e di lunghi tempi nel *ventre nale.* »

Non leggo diversamente l' originale latino stampato *etiam valet contra vulnera putrefacta et diuturna in ventre nata.*

Se non che ci sono altri TT. che in luogo di leggere *ventre* leggono *veretro.*

Due lezioni di simil figura, ma non di simile significato. Anche il Sansovino nella sua traduzione ha letto *in veretro nata*, onde volgarizza — *e vale contro a' vulneri impuzzoliti e di lunghi tempi nella verga nati.* — Ma quello che più fa maraviglia è di leggere *nella verga* e non altrimenti *nel ventre* sulle stampe antiche del volgarizzamento toscano.

(11) » Dell' Appio altro è dimestico, e altro è salvatico. Il » dimestico altro è d'orto e altro è d'acqua... Il salvatico è » detto Appioriso; perocchè purga il malinconico umore, per » la cui abbondanza la tristizia si genera. »

(*) Quello che il Crescenzio chiama qui Appio dimestico d' acqua, è l' *Apium graveolens* del Linneo, da cui non si distingue, se non per essere mitigato, e raddolcito, in virtù della coltivazione, l' Appio dimestico degli orti detto da noi volgarmente Sèlero; come bene osservò sino a' suoi tempi Valerio Cordo. „ Apium etiam sponte in nigro et pingui solo, circa pagorum fossas et rivulas nascitur, sativo per omnia simile, et idem proeter quam quod non colatur. » Annot. in Diosc. pag. 88.

Quanto all' Appio salvatico, ciò che di esso in questo luogo si trova scritto è tolto dal Plateario, il quale dietro la scorta de' Medici della scuola Arabica, chiamò Appioriso quella pianta, cui prima i Greci e i Latini dato avevano il nome di *Erba Sardonia* o *Sardoa*: Spezie veramente non di Appio, ma di Ranunculo, le cui foglie all' Appio alquanto si rassomigliano. Di essa fu creduto, che mangiata eccitasse violentissime convulsioni, le quali conducessero l'uomo a morire, quasi in apparenza, e in atteggiamento di ridere. » In Sardinia nascitur quaedam herba, ut Sallustius dicit, Apiastri similis; quae herba, comesa hominum rictus dolore contrahit, et quasi ridentes interimit. » Così il Comento di Servio all'Ecloga VII. di Virgilio. Mostrasi ora per erba Sardonia, la spezie di Ranunculo palustre, dal Linneo detta *Ranunculus sceleratus*; e di essa probabilmente intesero qui di ragionare il Plateario, ed il Crescenzio, benchè quanto all'etimologia del nome di Appioriso non concordassero col sentimento più comune degli altri scrittori.

(12) » L'acquatico (appio) è detto ranino, imperocchè nel- » l'acque nasce, dove le rane dimorano, o vero perocchè *alle* » *rane* fa pro. »

La lezione vera e germana sarà forse pur questa, ma non è da tacere che le St. Ant. ed il Sansovino leggono —*perocchè alle reni fa pro.* — Ed anche il T. Lat. legge—*vel eo quod renibus opitulatur.* —

A diffinire questa questione è bisogno sapere di medicina: ma poco ci vuole a conoscere che tropp' altro significa l' una lezione *alle rane* e l'altra lezione *alle reni.*

CAPO VIII.

(13) » Contr' alla soffocazione per funghi, diesi lo sugo suo » (*dell' assenzio*) con aceto e acqua calda. »

Il T. Lat. stampato così recita: » contra suffocationem ex sanguine » detur succus eius cum aceto et aqua calida »; così lesse il latino anche il traduttore tedesco.

La qual lezione farebbe dubitare che nel toscano fosse da leggere *contr' alla suffocazione per sangue*: ma oltre che tutti i testi volgari, anche antichi, eziandio del Sansovino, leggono *per funghi*, e così legge ancora il MS. Marciano volgare, mi fa grande autorità la lezione de' MSS. Marciani latini, i quali ambedue leggono — contra suffocationem ex fungis —, e perciò sembra da stare colla St. cit. e cogli Accademici della Crusca che così leggono, e non altrimenti alla voce *suffocazione*.

(14) » I libri, e i panni *da' topi* e da tignuole sicuri rende. »

Doppia lezione porgono i TT. Latini in questo passo: » Libros et » pannos *a vermibus* et tineis tutos reddit » Così legge il testo stampato, e così lesse il traduttore tedesco. Ma il nostro volgarizzatore toscano, ed il Sansovino hanno letto *a muribus* onde volgarizzarono *da' topi*.

Qual sarebbe di queste due varie lezioni la vera? Crederei essere la lezione *a vermibus* e perchè contro a' vermi delle orecchie si recita valere l' Assinzio anche sopra, e perchè contro i vermi dice anche Plinio valere il sugo d' Assenzio. Vedi Histor. Natur. Lib. XIX. Cap. X. §. 58.

CAPO XV.

(15) » Ottimo sangue genera (la borrana), onde vale a quelli, » che si lievano di nuovo da infermità; *e a siconpizzanti*, e a » cordiaci. »

La Crusca ci porta questo esempio alla voce *sincopizzante*, e lo legge come vuol la ragione, e non la scorretta lezione della stampa citata. Da *sincopa* viene *sincopizzante*. Questo errore hanno corretto i Bolognesi, e lo vollero aver corretto coll' autorità delle stampe antiche della Crusca, e del buon giudizio; ma ci dovevano dire, e che hanno corretto, e su quali appoggi hanno corretto, conciossiachè non è questa una di quelle correzioni, che si dovevano eseguire nel testo sulla norma che lo stampatore Fiorentino ci da nella serie degli errori corsi nella sua stampa.

CAPO XXI.

(16) » E se metterai acqua in vasello aperto, due palmi » sott' esse (granella de' cocomeri,) diventeranno altrettali » secondo che *Virgiglio e Marziale* afferma. »

A conoscere l'enorme svarione che fu qui commesso forse da' copiatori del toscano volgarizzamento, bisogna leggere il T. Lat. ne' MSS. Marciani che così recitano: » Et hoc Gargilius Martialis affirmat. » Non ha dunque nulla che fare Virgilio a quest' uopo, e non sono già due li scrittori allegati, ma uno medesimo ed è *Gargilio Marziale* che qui viene allegato col nome e col suo cognome, e negli altri luoghi dell' opera è sempre allegato col semplice nome Marziale, tranne altro luogo del libro ottavo capo VIII. dove si legge afferma *Virgilio e Marziale*, e si dovea recitare *Gargilio Marziale*.

Di questo autore non si conoscono che alcuni frammenti delle sue opere e sono:

Gargilii Martialis de arboribus pomiferis fragmentum: Romae 1828. T. 1. p. 387.

Gargilii Martialis de pomis, seu de medicina ex pomis. Ibidem. T. 3. p. 418.

Questi due frammenti furono scoperti dal celeberrimo Cardinal Mai.

Del medesimo autore si conosceva un altro frammento, e si trova stampato Inter scriptores rei rustice: Lipsia 1735. con questo titolo *Cura Boum ex corpore Gargilii Martialis*.

Questo autore fa testo di lingua. Vedi Forcellini Lexicon totius latinitatis Patavii 1827.

CAPO XXIII.

(17) » Avicenna dice, che nella cipolla è acuità *incensiva*. »

L'Inferigno sospettò già di questa lezione *incensiva*, e propose il correggimento da fare scambiandola nell'altra sua simile di suono *incisiva*. Io questa correzione accettai registrandola nel mio testo, e l'appoggio ne ebbi dal Testo Latino, che legge *incisivam*, e dalle stampe antiche, le quali non *incensiva*, ma leggono *inciesiva*, che vale *incisiva*. Questa virtù incisiva troviamo dal Crescenzio notata dell'aceto nel libro quarto, cap. 47, e del Rafano Libro sesto, cap. 98 alias 99. Confesserò nettamente che gli Accademici alla voce *stiticità* registrarono questo

passo, e lo lessero colla lezione comune, che pur lo poteano emendare, e perciò distinsi in altro carattere la voce sostituita *incisiva.*

(18) » E il suo seme rimuove la sozzura della cotenna: e » quando si frega intorno al luogo ov' è *l' opitia*, molto giova. »

Questo male qui nominato *opitia* nel testo latino è *alopecia*, ed in questo volgarizzamento fu nominato Alopezia, Alopitia, e Lopitia. *Opitia* non fu mai nominato altrove; e la Crusca quegli altri nomi registrò bene, ma questo di *opitia* non registrò, rifiutandolo, come pare, per falso E di rifiutarlo per falso mi pare che gran ragione si abbia; conciossiachè sul codice manuscritto si potea leggere, e forse eziandio si doveva, *ov' è lopitia*, ed abbiamo un altro esempio dei molti che ci dà questo volgarizzamento della voce *lopitia.* Vedi Crusca a questa voce. Io dunque credetti del dover mio manifestare i sospetti di questa lezione; non forse alcuno volesse aggiugnerla al Vocabolario, che non giudiziosamente farebbe, con questa sola, e si dubia testimonianza.

CAPO XXIV.

(19) » Contr' alla stranguria, *e dissenteria* e altri dolori per » frigidità, si ponga il comino cotto col vino sopra 'l luogo. »

Io non voglio qui cignermi una solenne giornea ragionando di medicina, che non ne so, e non ne posso sapere non avendo in medicina studiato. Tuttavia sarà, non che del mio convenevole, altresi del debito mio accennare al lettore quei luoghi, i quali dubito errati, e le ragioni filologiche che appoggiano i miei sospetti. Sappiasi dunque che forse è qui da leggere *Contr' alla stranguria e dissuria etc.* conciossiachè molto fu sventurata in questa opera questa voce *dissuria,* ed in parecchi luoghi la vedremo assai male a proposito scambiata in *dissenteria.* E non solo nel testo volgarizzato, ma anche nel testo latino l' una voce troveremo scambiata per l' altra. Per es. nel capo 7. di questo libro dove si dice che l' Appioriso in vino, o in acqua decotto, dissolve la stranguria, e la dissuria, il testo latino di Basilea legge *et dyssenteriam.* Così pure *et dissenteriam* legge il latino in questo libro cap. 31. alias 32., così nel capo 34. alias 35. così nel capo 47. alias 48. et cetera. Anche un altro argomento da dubitare mi è questo, che sempre nelle lor medicine, o quasi sempre si trovano accompagnati questi due mali stranguria e dissuria e per vero chi non sa quanta vicinitade s' abbiano in-

sieme? Io dunque noterò sempre sopralluogo il mio dubio lasciandolo giudicare a chi d'arte medica sa, il che sarebbe un assai nobile ed ingegnoso esercizio di esercitarvi sopra l'ingegno i Dottori, e vedervi e farvi vedere il fermo della cosa ne' varii luoghi che troveranno i lettori da me notati. Se ne abbia intanto accennata qui per sola citazione il catalogo. Vedi Lib. VI. cap. 29. 45. e Cap. 112. e 113. e 119. dove troverai la lezione italiana sospetta di errore. Vedi poi i capi huius lib. 31. 34. 65. 78. 88. 93. 100. 107. 111. 115. 117. 133; dove troverai sempre accompagnata nel medicamento l'una malattia con l'altra, e assai spesso fallata la lezione latina.

CAPO XXV.

(20) » Le sue cipolle (*del Gruogo*) si colgono del mese di » Aprile o di Maggio quando son mature, e si lasciano am- » monzicchiate otto giorni acciocchè *si maturino.* »

Veramente anche il T. Lat. nella stampa di Basilea legge: *Et dimittuntur octo diebus in acervo ut maturentur*; ma senza che la tela del discorso fa dubitare di questa lezione che si colgano *mature* queste cipolle e poi si mettano ammonzicchiate a *maturare,* dove la contraddizione non lo consente, aiuta il nostro sospetto della falsa lezione la postilla a mano ch'io trovo, dalla quale apparisce come altri TT. leggono *ut macerentur,* come lesse certamente il Sansovino, il quale traduce *e si macerino.* E quello che ribadisce il chiodo è la lezione medesima delle St. Ant., la quale così recita: e si lasciano ammonzicchiate otto giorni acciocchè si macerino.

(21) » E se intorno alla fine di Agosto, o del mese di » Settembre si rada la terra, a modo d'un' aia, e d'ogni ver- » dume si rimondi, e di poi si colga i fiori, quando nascono. »

Una ommissione del verbo *piacerà* nel principio di questo passo, fa restare in aria tutto il concetto. Io dunque credetti bene di leggere colle stampe antiche. *E se piacerà alla fine di Agosto etc.* di concordia col testo latino: *Et si placuerit circa finem Augusti, aut mense Septembri raditur terra etc.*

CAPO XXXI.

(22) » Della Centaura *et cetera.* »

In tutto questo capo ho corretto la lezione *centaura* scambiandola in *centaurea*; questo feci coll'autorità delle stampe antiche, e della Crusca, che questo capitolo porta in gran parte in confermazione della voce *Centaurea,* e rifiuta la lezione *Centaura* leggendovi *Centaurea.* Così sarà il Crescenzio conforme agli altri semplicisti che in latino e in volgare chiamarono questa pianta *Centaurea,* nè mai fu da nessuno chiamata *Centaura.*

CAPO XXXIII.

(23) » Del Cerfoglio, cioè Cerconcello. »

(*) Il Crescenzio nel testo latino dice semplicemente *De Cerfolio* (NB. *De Cherefolio* legge il testo di Basilea). Cerconcello, come altrove si è dimostrato, è pianta in tutto diversa dal Cerfolio.

NB. Nell' ordine alfabetico non è questo il sito da mettere questa pianta, la quale nel testo latino è registrata dopo la Chelidonia, dove appunto va messa, e non so come fosse trasposta nei testi volgarizzati. Forse il volgarizzatore ebbe un testo latino che leggeva *de Cerfolio,* e non *de Cherefolio,* ed allora eziandio nel latino debbe aver questo luogo.

CAPO XXXVI.

(24) » Il *Cretano,* ciò sono i Ricci marini *et cetera.* »

(*) Nel lat. *Cretanus, idest Rinci marini.* Parla senza dubbio l'Autore del vero Cretano, che è il *Crithmum marinum* de' Botanici; pianta per altro da non confondersi colli *Rinci,* ossia coll' Eringio marino.

CAPO XXXIX.

(25) » E la sua polvere, data ne' cibi, vale contra il flusso » del ventre: e posta di sotto, vale contra 'l flusso dei me- » strui, e similmente le fomentazioni fatte della sua erba. »

L'Inferigno nota queste parole *e posta di sotto, vale contra'l flusso de' mestrui*; soggiugnendo: *Queste parole ci paiono senza necessità e*

replicate. Che sieno necessarie, o non sieno alla verità della cosa, io non entro ad esaminare, e mi rimetto al giudizio de' maestri in medicina, ma che sieno replicate, non credo, conciossiachè differente è il caso di questa sentenza, dal caso della medesima sopra detta. Colà fu detta valere la polvere di questa erba contra'l flusso de' mestrui, se sia data ne' cibi, e qua si dice valere questa medesima polvere, se sia posta di sotto; or vede ognuno quanta differenza vi sia dal pigliare una cosa in cibo per bocca, al porlasi di sotto. Le St. Ant., ed il Sansovino leggono nè più nè manco secondo la st. cit. Benchè a dir vero la st. lat. di Basilea ommette il brano accusato qui di superfluo. Le fomentazioni poi che si leggono appresso potrebbono essere almeno localmente diverse e distinte dal brano suddetto.

CAPO XL.

(26) » Il cocomero salvatico è erba nota, del cui sugo si » fa lattovaro in questo modo . . . . . . E colui che prenderà » il lattovaro non dee dormir sopr' esso . . . . . . con once » cinque d' eraderii . . . . . . A maturar le fredde aposteme » si prendano once cinque d' elatterio etc. »

(*) Non piccola confusione ne' Codici ancora latini a penna è nata, per la simiglianza de' due vocaboli *Electuarium* ed *Elaterium*. Chiamasi propriamente *Elaterium* il sugo condensato del cocomero salvatico, che è un assai forte purgativo. *Elacterium, scilicet succus Cuccumeris agrestis etc.* Così il Platcario, che è la fonte onde attinse il Crescenzio. L'*Elaterio è il sugo concreto del Cocomero salvatico etc.*: così più modernamente il Ricettario Fiorentino. Leggasi dunque nel principio di questo capo. *Il cocomero salvatico è Erba nota, del cui sugo si fa l' Elaterio, in questo modo etc.* e più basso al num. 2. *E colui che prenderà l' Elaterio non dee dormire sopra esso*. Ancora *Eraderii*, che leggesi appresso è lo stesso vocabolo *Elaterio* in altra guisa difformato. *Lattovaro*, che viene dal barbaro latino *Electuarium* non ha luogo propriamente se non circa al principio, dove dicesi: *Altri bollono il sugo suo col mele, quasi fino al consumamento del sugo, e dannolo a modo di lattovaro.* Un altro errore della traduzione, riconosciuto per lo confronto di essa con i migliori testi latini, merita qui riflessione, siccome quello, che riguarda la giusta dose di un rimedio purgante di grande attività, e di non lieve pericolo, benchè a questi tempi poco, o nulla usato. Il fallo è nato dalla

men retta interpretazione delle cifere, o caratteri medici, forse nel Codice, di cui si servì il Volgarizzatore, mal formati e che perciò il condussero a notare in più di un luogo once, invece di minori pesi. Dose oggi approvata è da grani 3. a gr. 10.

(27) » Ed è utile agli sciatici, artetici e podagrici, impe-
» rocchè trae a se dalle parti da lungi spezialmente, e purga
» *anche cotto. È medicina* utile a tutte le cose, o vero infermi-
» tadi per flemma. »

Il T. Lat. fa leggere diversamente questa scrittura italiana puntando alla voce *purga*, e poi recitando *Anche cotto è medicina ecc.* senza mutar nulla nulla la scrittura del Testo: ecco il T. Lat. » schiaticis, arteticis,
» podagricis subvenit, attrahit enim maxime a remotis partibus, et pur-
» gat. Item coctum passionibus ex phlegmate medetur. »

Due sono e diversi i concetti della varia lezione, i quali ambedue credo utile e necessario di porgere a dotti da eleggere quello che meglio stia.

(28) » E poi gli sene faccia un altro di cocitura di malva
» e d'olio e di mele, con *once cinque d'eraderii.* »

Ad illustrare questo luogo sovvengono i varii TT. Latini. Lo stampato legge: Et postea fiat aliquid (i MSS. *aliud*) ex aqua malvarum, oleo et mele cum uncia 1. eraderii (i MSS. elacterii):»

È dunque da notare la variante della cifra *cinque* letta dal traduttore recata qui a questa *uncia una* etc.; forse non fosse anche troppo l'oncia, e da leggere fosse dramma. Vedi l'annotazione superiore (26). Quanto alla lezione *eraderii* che offre da leggere, cosa non conosciuta o forse nè eziandio imaginabile, è da scambiare nell'altra lezione de' MSS. *elacterii*, che porge l'idea della cosa appunto ragionata in tutto questo capo. *Elacterio* leggono altresì le St. Ant. di questo volgarizzamento.

CAPO XLVIII.

(29) » La Flamula è calda e secca nel quarto grado; è
» chiamata flamula, perchè ha virtù incensiva, ed è simigliante
» alla Vitalba nelle foglie, e ne' fiori, ma i fiori sono azzur-
» rini. »

(*) La flamula dunque del Crescenzio è la pianta da' molti Botanici detta *Clematis coerulea*, e dal Linneo *Clematis viticella*.

CAPO LII.

(30) » Li Gambugi sì sono di natura di Cavoli etc. »

(*) Nel Lat. *Gambusi sunt de natura Caulium etc.* Questi oggi sono detti più comunemente *Cappucci*.

Il testo di Basilea chiama questi cavoli *Gabusia* e nel capitolo e nella Rubrica. *Nota dell' editore Veronese.*

CAPO LIII.

(31) » La Gramigna ha virtude stitica ed ha virtù di sal-
» dar le ferite, e dissolvere il ventre. »

Debbo notare due cose nella lezione medesima *dissolvere*; l'una che questo *solvere il ventre* par contraddire al concetto di sopra allegato che la gramigna ha virtude stitica, la qual virtù è di produrre stitichezza nel ventre. Or avere la gramigna virtù stitica ed insieme virtù di solvere il ventre non può *Per la contraddizion che nol consente*, e perciò credo errata la lezione volgare; il latino porta contraria lezione.» Graminis virtus est stiptica, et vulnerum conglutinativa, ventris constrictiva.» Tuttavia credo che l'errore non sia dei copisti, ma del medesimo traduttore, e però non rimuto il testo. Bensì credetti necessario di leggerlo come si conviene *di solvere il ventre*. Questo uso del verbo *solvere* vedi eziandio nel capitolo seguente e nel cap. 32. in fine. La lezione *dissolvere* ripugna al buon senso. Guai, se la gramigna non pur solvesse il ventre, ma anche lo dissolvesse. Così credo da leggere qua, benchè *la virtù dissolutiva* troveremo appresso della Romice cap. 65.

CAPO LIV.

(32) » Nel Testo originale latino dopo la Gramigna seguita un capo
» che nel Volgarizzamento fu ommesso; ed è questo

De Gralega.

Gralega dicitur impinguare terram si viridis vertatur in ea. Item dicitur quod eius semen mirabiliter facit ovare gallinas. Questo è buon

tema a' dotti da esercitare la loro scienza ed il loro ingegno investigando qual debba poter essere una tal erba. Eziandio il Sansovino ha saltato il passo senza dir nulla.

CAPO LV.

(33) » La Garofanata è simigliante alle novelle foglie del » Rogo, o vero a' Flaponi. »

(*) Nel lat. Gariofilata similis est novellis foliis Rubi seu Flaponibus. *Fiopponi*, è nome, che si dà volgarmente in Bologna a una sorte di fragole tonde, e biancastre, le quali da' Francesi dette sono *les Caprons*, e da alcuni latinamente *Fraga moschata*. Ma forse qui l'Autore intese di proporre la simiglianza del Rovo Ideo, i cui frutti in Toscana, e nelle alpi nostre, si chiamano *Lamponi*.

CAPO LVI.

(34) » L'Umulo, cioè Ruvistico, o vero Livertizio, lo quale » fa i fiori, i quali per la loro secchezza, si conservano lun- » ghissimamente. »

(*) Nel Lat. *Humulus idest Lupulus, et Livertigo: Flos eius propter siccitatem suam conservatur per longitudinem maximam temporis.*

Se *Ruvistico* in Toscana è nome vulgare dell'arbuscello detto in Latino *Ligustrum*, com'è scritto nel Vocabolario della Crusca, già non possono riguardarsi come sinonimi *Umulo*, e *Ruvistico;* non essendo l'Umulo, secondo anche le parole del Crescenzio, altra cosa, che il Lupulo, pianta notissima, che in questa nostra parte d'Italia, chiamasi *Lovertisio*: non so se per la ragione addotta dal Mauardo Ferrarese: *Graecorum vulgus Bryum nunc vocat, nostri Luvertitium, quasi Lupum vertitium.* Annot. ad cap. 24. Mes de Simpl. Ancora il Linneo, come il Crescenzio, ha preferito il nome di *Humulus* a quello di *Lupulus.*

Che poi esso Crescenzio chiami fiori del Lupulo quelli, che sono realmente frutti, non è maraviglia, tale essendo stato il linguaggio degli Scrittori, che lo aveano preceduto, e cui era egli solito seguire, ed imitare.

CAPO LVIII.

(35) » E 'l vino della sua decozione (dell' Isopo,) *de' fichi* » *secchi,* vale contr' alla fredda tossa. »

Leggi colle stampe antiche *e de' fichi secchi.* Così il testo latino. *Contra frigidam tussim valet vinum decoctionis eius, et ficuum siccarum.*

CAPO LIX.

(36) » Ha grande efficacia secondo le foglie, e maggiore, se- » condo le radici, *e grandissime* secondo certe tuberosità, che » si colgono, fendonsi, e seccansi. »

Leggi *e grandissima* col buon contesto, colle vecchie stampe e col testo latino, che così legge, dando solenne sfratto alla rea lezione del testo Inferigno. » Magnam habet efficaciam secundum folia, maiorem se- » cundum radices, maximam secundum quasdam tuberositates, quae colli- » guntur etc. » Par impossibile che un sì aperto errore e sì sbardellato lasciassero passare fin qui i correttori della stampa citata.

CAPO LXII.

(37) » E la sua decozione (della Regolizia), fatta in acqua » vale contr' a tutti i vizii del petto, e contr' alla *pleripleumo-* » *nia, pleuresi.* Anche il vino etc. »

Ottimamente hanno fatto i correttori Bolognesi di aggiungere una *e* congiuntiva, e di leggere *e pleuresi.* Questo aveano già fatto le stampe antiche; ed il testo latino ne porge un valido appoggio: *Contra pleripleumoniam et pleuresim.*

CAPO LXIV.

(38) Qui nel testo latino sta registrata la pianta *de lingua arietis*; ma nel volgarizzamento fu trasposta alla lettera P. colla sua denominazione volgare *Piantaggine.*

(39) » Lingua avis cioè correggiuola, è calda, e umida nel » primo grado etc. »

(*) Giusta il Linneo è detta *Polygonum aviculare.*

CAPO LXVI.

(40) » Questa cotale appellano i Greci Ἀγρία θρίδαξ (cioè » Lattuga campestre). Anche ne è un altra spezie, che cresce » nelle selve; la quale appellano *Scaricion,* le cui foglie peste » con la polenta vagliono alle ferite . . . . . Ed è un altra » spezie di Lattuga, la quale ha le foglie ritonde, e corte, la » quale molti appellano *Acria,* nel cui sugo gli sparvieri, scar- » pellando la terra, e intignendovi gli occhi, discaccian l'oscuri- » tade, quando invecchiano etc. »

(*) Leggasi *Isatis* in vece di *Scaricion* e *Hieracia* in vece di *Acria*: tali essere i nomi di queste supposte spezie di lattughe salvatiche, raccogliendosi dall'Autor medesimo, da cui il Crescenzio ne ha tratte le vere o false relazioni, il quale è Plinio al lib. 20. cap. 7.

CAPO LXX.

(41) » Il Levistico è caldo, e secco in secondo grado, il cui » seme similmente s'appella Levistico, e nelle medicine si *mette* » *solamente,* e non mica l'erba ec. »

Forse va letto *si mette il seme solamente* colle St. Ant., col MS. Marciano e colla medesima Crusca alla voce *Levistico*; ma può stare anche il testo dell'Inferigno, e perciò non lo mossi.

CAPO LXXI.

(42) » I *Poponi* desiderano terra, e aere chente i Cedriuoli, e i Cocomeri, ma meno grassa etc. »

(*) Nel lat. *Melones desiderant talem terram, et aerem, qualem Citruli, sed minus pinguem.*

I Poponi così detti in Toscana, e presso di noi Melloni, vengono dalla pianta, cui piacque al Linneo di dare il nome di *Cucumis Melo*: similmente il Crescenzio, adattandosi al patrio linguaggio, chiamò in latino i frutti di essa *Melones*, anzi che *Pepones*, o *Melopepones*, come vorrebbono alcuni.

(43) » Altri (*poponi*) sono, che sono verdi, e molto lunghi, » e quasi tutti torti, i quali si chiaman Melangoli: e questi » appelliamo noi Melloni, i quali si mangiano acerbi, come i » cedriuoli. »

(*) Nel lat. *Alii vero* (Melones) *sunt subtiles, virides, valde longi, et quasi omnes curvi, et vocantur Melanguli, qui comeduntur acerbi, sicut Citruli.*

Le parole dianzi da noi riferite della versione italiana, *e questi appelliamo noi Melloni,* non sono tradotte dal testo del Crescenzio, ma aggiunte di proprio senso dal Volgarizzatore Fiorentino: *Melloni* appunto chiamandosi in Toscana, questa spezie, non so se di Cedriuoli, ovvero di Poponi, detti forse una volta da noi *Melangoli,* ma che al presente affatto si trascurano; i quali sono frutti della pianta detta da' Botanici *Cucumis flexuosus.*

CAPO LXXXII.

(44) » Il Nenufar è freddo e umido nel secondo grado . . » ed enne di due maniere. Una che ha fiori purpurini, la quale » è migliore e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona. »

(*) Lo stesso affermasi nel testo latino: *cuius duplex est differentia, una purpureos habens flores, et alia croceos, quae non est adeo bona.* Dovrebbe dire che l'una è di fior bianco, l'altra di fior giallo; non trovandosi veramente in Europa spezie alcuna di Nenufar, o Ninfea di fior porporino. L' errore fu in origine del Plateario, da cui trascrisse questo capo, come più altri, il Crescenzio.

NB. Purpureos flores non vorrebbe già dir solamente rossi, ossia porporini nel senso più comune, ma per la forza latina vorrebbe dire anche quello che nel Forcellini si registra fra gli altri con questi esempi: *Brachia purpurea candidiora nive,* e l'altro di Ovidio *Loetaque purpurea luce refulsit humus* etc. Vedi Forcellini *Purpureus* §. 3. *Corrett. Veron.*

CAPO LXXXIII.

(45) » Il Nappello è Navon marino, che cresce nel lito del » mare etc. »

(*) Ciò che qui è scritto del Nappello, è preso in gran parte da Avicenna; nè troppo bene si adatta alla pianta velenosa, col nome di Nappello oggi conosciuta.

CAPO XC.

(46) » Contra 'l flusso del sangue del naso, vale quel me- » desimo impiastro, sopra la fronte, e sopra le tempie, *o si* » *metta nelle nari, essendo fatto* della sua polvere, e del sugo » della sanguinaria. »

Questo passo, che così leggesi nè più nè manco in tutte le St., vuol essere difettoso d'una voce la quale si trova ne' TT. Lat. che così leggono » Contra fluxum sanguinis ex naribus valet idem emplastrum super » frontem et tempora positum, vel *scutellum* (leggi co' migliori TT. *stuel-* » *lum*) factum ex pulvere eius ex succo sanguinariae naribus imponatur.»

Adunque nel testo volgare sarebbe da leggere *o si metta nelle nari stuello essendo fatto* ecc., così distinguendo due ricette al medesimo effetto l'una *l'impiastro messo alla fronte e alle tempie,* l'altro *lo stuello messo alle nari,* delle quali due ricette il T. Volg. ne fece una sola.

Or rimane da vedere che sia lo *stuello*. La Crusca lo riferisce così definendolo: *stuello si dice a più fila di vecchio panno lino avvolte insieme in forma lunga e ritonda che si pongono nelle ferite e nell'ulcere.* Redi Vipere 82.» Si guardino gli uomini che vivono in so- » spetto dalle taste e dagli stuelli de' chirurghi.»

La Crusca medesima questa definizione dà della voce *tasta,* e ne arreca più esempii, onde di questa voce *tasta* non dubito, ma qualche sospetto mi entra della voce *stuello,* la quale sull' esempio arrecato del Redi, (ed è l'unico che vi si alleghi) vuol essere un'altra cosa diversa dalla *tasta,* dicendovisi *dalle taste e dagli stuelli de' Chirurghi.* Sarebbe forse una maniera di suffumigio che *stufatura* si nomina dal Magalotti dicendo lui in una sua lettera allegata dall' Alberti alla voce *stufatura,* » da ultimo datele due o tre buone stufature di suffumigio di balsamo » bianco, avvertendo ecc.»

CAPO XCVIII.

(47) » Il rafano non si semina, imperocchè non ha seme, » ma si pianta la sua corona fresca ec. »

(*) Il rafano, di cui qui si parla, è il rusticano, detto dal Linneo *Cochlearia Armoracia*, i cui semi più tosto non si curano, che manchi assolutamente dalla pianta il produrli.

CAPO C.

(48) » Ed ama il fico intanto che sott' esso, o allato ad es- » so, meglio che in altra parte *alligna: e quando* é invecchiata » diventa legnosa. »

Alla voce *alligna* dovrebbe seguitare un brano che leggesi nel latino così: *Ideo diligit ficum quod melius sub eo vel juxta eum, quam alibi convalescit;* verno autem tempore transplantatur, aut in mense septembri, et assidue irrigetur, si non habet imbrem. *Si permittatur florere arescit antiquata, et lignescit.* Il brano che manca nel volgarizzamento distinsi nel testo originale con altro carattere, e le stampe antiche volgari nol leggono, ma lo recitò il Sansovino, ed anch' io sulla faccia del luogo ho supplito alla mancanza in postilla.

CAPO CV.

(49) Il *Satirione* si tiene che sia l' Appio salvatico. »

(*) Il *Satirione*, il *Testiculovulpis*, il *Testiculo del cane*, de' quali trattasi più abbasso alli capi CXXVI. e CXXVII. sono piante tutte di un ordine, conosciute dai Botanici col nome di *Orchis*. La denominazione di Appio salvatico a niuna di esse può convenire.

CAPO CVI.

(50) » La sponsasolis, la cicoria *incuba*, e il solsequio, è » tutta un' erba.

Lessi *intuba* coi miglior testi latini e volgari; e così volle essere scritto, e non altrimenti, nel testo volgare, e la lezione *incuba* delle

stampe fatte sulla citata si dee mandare tra i capirotti. Le stampe antiche correttamente leggono *intuba.* Ed infatti *intuba* troverai registrato dal Forcellini appunto in questo significato, la qual voce deriva dal greco ἔντυβον. Non ci voleva a scambiare *l' intuba* in una *incuba* altri che il copiatore medesimo, il quale altrove (5. 8. 6.) leggeva: *E se si darà mangiare* (la corteccia del pomo citrino) *alle donne gravide, tureralle dallo irrazionale appetito.* Dove era da leggere *cureralle.* Ed altrove (4. 1. 43.) recita goffamente » *E ben curato il forame* (della botte) in luogo di *E ben turato il forame.* La volgare cicoria, per vedersi il mattino adorna di fiori all' apparir del Sole, fu ne' bassi secoli chiamata *Sponsasolis.*

CAPO CXI.

(51) » Lo Stuzio, e 'l Cavolino salvatico sono una medesi- » ma cosa. »

* *Struzio* chiamalo il Plateario, da cui questo capitolo è stato preso: *Struthium calidum est, et siccum in secundo gradu, idem est quod cauliculus agrestis.* Che qui si parli di una spezie di Cavolo salvatico par cosa certa; ma non si trova ragione, per cui ad essa convenir possa il nome di *Struthium,* il quale presso gli antichi fu proprio di una pianta diversissima del Cavolo, di cui si valevano a purgare le lane.

(52) » Del quale (aceto) poi si stropiccino le parti del capo » *diritte* »

Tutte le stampe lessero fino a qui *le parti del capo diritte.* E quali sarebbero per avventura? Le parti del capo storte sa ognuno che esser vorrebbono per es. le corna. Ma si dee sospettare che la lezione *diritte* sia storpiatura della vera lezione *dirieto.* Ecco il testo originale che ne spegne ogni dubio. *Et ex ipso fricentur posteriores partes capitis prius rasae.*

CAPO CXII.

(53) » Lo scordeon, cioè l' Aglio salvatico, è caldo e secco » nel terzo grado. »

* E veramente una spezie di aglio salvatico adoperavası in medicina, col nome di *scordeon,* a' tempi del Crescenzio; essendosi allora per-

duta la cognizione dello scordeo legittimo degli Antichi, che si usa ora da noi; di cui il Ricettario Fiorentino: *Scordeo è un'erba, che ha la foglia simile a quella della Querciuola, ed ha odore d'Aglio.*

CAPO CXVI.

(54) » Il Sisimbrio è caldo e secco nel terzo grado, ed è di » due maniere, cioè dimestico e salvatico. »

(*) La denominazione di Sisimbrio dagli antichi talora fu data ad alcuna spezie di Menta odorifera, talora ad una pianta nascente nell' acque, di sapor acro, la quale chiamiamo ora *Crescione*, o *Nasturzio acquatico*. L'uno e l'altro Sisimbrio del Crescenzio sono di que' della razza delle Mente, e ciò è certo: ma non è agevol cosa il determinare se di questa o di quella spezie. Quanto al salvatico, mostra l'Autore di confonderlo col calamento, di cui altrove, al Cap. XXXI. aveva ragionato.

CAPO CXVII.

(55) » Le Scnazioni, cioè Crescione, che per altro vocabolo » s' appellan Nasturzio aquatico etc. »

(*) Il Nasturzio acquatico, pianta di uso assai segnalato in medicina, e una di quelle, fra loro diversissime, ch' ebbero dagli antichi il nome di *Sisymbrium*; da essa fino a' tempi nostri, ancora presso i Botanici sistematici, costantemente ritenuto. Donde sia nato quello di *Senationes*, datole dal Plateario, e dal Crescenzio, non è facile il saperlo: quando essi non avessero inteso di così latinizzare l'antico Italiano vocabolo *Crescione*; il che parve che opinasse il Volgarizzatore, allorchè così espose la sua traduzione: *Le Senazioni, cioè Crescione*. Avvi di vero una pianta detta *Senecio* da' Latini, grecamente *Erigeron*, ma in tutto diversa dal Crescione, o Nasturzio aquatico.

CAPO CXXIII.

(56) » Il *Tetrahit*, cioè l' Erba Giudaica è calda, e secca nel » terzo grado. »

(*) La pianta, che ne' bassi secoli fu da' Medici chiamata *Tetrahit* ovvero *Erba Giudaica*, è quella, che poi da' Botanici fu detta *Sideritis hirsuta*; perchè stimata corrispondere alla Siderite, da Dioscoride nel primo luogo ricordata.

CAPO CXXIV.

(57) » La Tassia è Erba *Tunicanorum*, imperocchè pesta fa » enfiare la faccia, e il corpo come se fosse lebbroso. »

* Niente meno oscura è la formula, che abbiamo ne' Codici, ne' quali invece di *Herba Tunicanorum*, leggesi *Herba Trulanorum*. Forse nell' Originale giusta il barbarolatino di quel secolo. era scritto *Herba Truffatorum*: il che verrebbe a significare, erba di cui posson valersi i pitocchi, per accattare più facilmente, con infingersi lebbrosi. La spezie di Tassia, di cui parla qui il Crescenzio, come natia della Calabria, sembrar potrebbe quella, che dal Linneo è notata col nome di *Thapsia foetida*.

CAPO CXXX.

(58) » *Virgapastoris* è il Cardo salvatico etc. »

(*) Intende qui l' Autore quella pianta, le di cui pannocchie spinose servono a cardare le lane, da' Botanici detta *Dipsacus o Carduus fullonius*.

FINE DEL VOLUME SECONDO.

TAVOLA

DEI CAPITOLI

CONTENUTI IN QUESTO SECONDO VOLUME.

LIBRO QUARTO.

LIBRO QUINTO.

(a) *Al. guarisca.* Vedi Disamina critica Lib. IV. n. 54.

LIBRO SESTO.

(a) Stampa antica, e la sua ristampa del *Judello* con errata lezione. Vedi Lib. V. Nota critica. (45)

(a) St. ant. per errore legge, e le sue ristampe con essa *Centaura*. Vedi nota critica 22. lib. VI.